REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

BOLLETTINO UFFICIALE

1° SUPPLEMENTO ORDINARIO N. 35 DEL 16 SETTEMBRE 2015 AL BOLLETTINO UFFICIALE N. 37 DEL 16 SETTEMBRE 2015

SO 35

Anno LII S.O. n. 35

Il “Bollettino Ufficiale della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia” si pubblica di regola il mercoledì; nel caso di festività la pubblicazione avviene il primo giorno feriale successivo. La suddivisione in parti, l’individuazione degli atti oggetto di pubblicazione, le modalità e i termini delle richieste di inserzione e delle successive pubblicazioni sono contenuti nelle norme regolamentari emanate con DPReg. n. 0346/Pres. del 9 novembre 2006, pubblicato sul BUR n. 47 del 22 novembre 2006 e s.m.i. Dal 1° gennaio 2010 il Bollettino Ufficiale viene pubblicato esclusivamente in forma digitale, con modalità che garantiscono l’autenticità e l’integrità degli atti assumendo a tutti gli effetti valore legale (art. 32, L n. 69/2009).



Sommario Parte Prima Leggi, regolamenti e atti della Regione

Deliberazione della Giunta regionale 28 agosto 2015, n. 1654

LR 18/2011, art. 10, comma 18 - Linee guida per la realizzazione dei percorsi di istruzione e formazione professionale - gli standard regionali (versione agosto 2015) - Approvazione.

pag. **2**



Parte Prima Leggi, regolamenti e atti della Regione

15_SO35_1_DGR_1654_1_TESTO

Deliberazione della Giunta regionale 28 agosto 2015, n. 1654

LR 18/2011, art. 10, comma 18 - Linee guida per la realizzazione dei percorsi di istruzione e formazione professionale - gli standard regionali (versione agosto 2015) - Approvazione.

LA GIUNTA REGIONALE

VISTO il decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226, "Definizione delle norme generali e dei livelli essenziali delle prestazioni sul secondo ciclo del sistema del sistema educativo di istruzione e formazione ai sensi della legge 28 marzo 2003, n. 53", ed, in particolare, il Capo III concernente i percorsi di istruzione e formazione professionale di competenza regionale, di seguito IeFP;

VISTO in particolare l' articolo 18, del citato decreto il quale prevede che le Regioni assicurino quali livelli essenziali dei percorsi di IeFP:

- il riferimento a figure di differente livello individuate da Accordi definiti in sede di Conferenza Unificata a norma del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281;
- l'acquisizione, da parte degli allievi, di competenze di base e di competenze professionali mirate in relazione al livello del titolo cui si riferiscono ed i cui standard formativi minimi sono definiti in sede di Conferenza Stato Regioni di cui al decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281;

VISTO l' Accordo approvato in sede di Conferenza Stato-Regioni il 27 luglio 2011 riguardante gli atti necessari per il passaggio al nuovo ordinamento dei percorsi di istruzione e formazione professionale di cui al decreto legislativo 17 ottobre 2005 n. 226 il quale:

- conferma gli standard minimi formativi delle competenze tecnico professionali comuni a tutti i percorsi di IeFP di cui all'Allegato 3 dell'Accordo approvato in sede di Conferenza Stato-Regioni il 29 aprile 2010 riguardante il primo anno di attuazione 2010-2011 dei percorsi di istruzione e formazione professionale a norma dell'articolo 27, comma 2, del decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226;
- istituisce il Repertorio nazionale dell'offerta di IeFP che comprende figure di differente livello articolabili in specifici profili regionali;
- individua gli standard minimi formativi relativi alle competenze di base;
- individua i modelli di attestato di qualifica professionale, di diploma professionale e per l'attestazione intermedia delle competenze acquisite in caso di interruzione di percorso;

VISTO l'Accordo approvato in sede di Conferenza Unificata nella seduta del 27 luglio 2011 riguardante la definizione delle aree professionali relative alle figure nazionali di riferimento dei percorsi di IeFP di cui al decreto legislativo 17 ottobre 2005 n. 226;

VISTO l' Accordo approvato in sede di Conferenza Stato-Regioni il 19 gennaio 2012 riguardante l'integrazione del Repertorio delle figure professionali di riferimento nazionale approvato con l'Accordo Stato Regioni del 27 luglio 2011;

VISTO l'Accordo approvato in sede di Conferenza delle Regioni e delle Provincie autonome nella seduta del 20 febbraio 2014 in tema di esami a conclusione dei percorsi di IeFP;

CONSIDERATO che i documenti di cui sopra definiscono a livello nazionale gli standard formativi minimi per la realizzazione dei percorsi di IeFP e che tali standard possono essere integrati a livello regionale in funzione di una loro maggiore contestualizzazione alle esigenze specifiche dei singoli territori;

VISTO il documento "Linee guida per la realizzazione dei percorsi di istruzione e formazione professio-

nale - Gli standard regionali, versione agosto 2014" approvato con deliberazione n. 1514 del 7 agosto 2014 il quale, nel rispetto della normativa citata, definisce gli aspetti necessari per la messa a regime su tutto il territorio regionale dei percorsi di IeFP;
CONSIDERATA la necessità di aggiornare ed integrare il citato documento sulla base dell'esperienza maturata e delle esigenze emerse nel corso dell' ultima annualità formativa con particolare riferimento alla definizione degli standard formativi necessari per la programmazione corsuali delle attività ed agli standard professionali che costituiscono il riferimento per le prove di valutazione;
VISTO il documento "Linee guida per la realizzazione dei percorsi di istruzione e formazione professionale - Gli standard regionali, versione agosto 2015", comprensivo degli aggiornamenti sopra richiamati ed articolato nei seguenti allegati:
- Allegato A) Repertorio dell'offerta di istruzione e formazione professionale, a sua volta articolato come segue:
  - Allegato A1) tabella delle Figure nazionali/Profili regionali;
  - Allegato A2) standard formativi tecnico professionali per la progettazione e dei percorsi;
  - Allegato A3) standard formativi comuni relativi alle competenze di base;
  - Allegato A4) standard formativi comuni relativi alle competenze delle aree qualità, sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale);
- Allegato B) Standard minimi regionali dei percorsi modulari e personalizzati svolti in complementarietà con i percorsi triennali di qualifica; modalità di svolgimento dei percorsi di IeFP attraverso l'utilizzo dell'alternanza scuola lavoro e di periodi di formazione in assetto lavorativo;
- Allegato C) Standard minimi regionali per la predisposizione degli esami di fine annualità e di fine percorso (qualifica e diploma professionale);
- Allegato D) Repertorio degli standard professionali dei percorsi di IeFP;

RICHIAMATO l'articolo 10, comma 18, della legge regionale 29 dicembre 2011, n. 18, in base al quale, in attesa di una compiuta revisione della normativa regionale in materia, attraverso l'adozione di un provvedimento legislativo organico, la Regione assicura, relativamente ai percorsi di istruzione e formazione professionale (IeFP), il recepimento dei livelli essenziali delle prestazioni così come definiti dal capo III del decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226 (Norme generali e livelli essenziali delle prestazioni relativi al secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione, a norma dell' articolo 2 della legge 28 marzo 2003, n. 53);
CONSIDERATO che il documento predisposto dai competenti regionali disciplina in maniera organica, nel rispetto dei livelli essenziali previsti dalla normativa, tenuto conto dell'esperienza maturata e delle esigenze emerse nel corso dell'ultima annualità formativa, le modalità di erogazione su tutto il territorio regionale dell'offerta di Istruzione e Formazione Professionale;
SU PROPOSTA dell'Assessore al lavoro, formazione, istruzione, pari opportunità, politiche giovanili, ricerca e università;
all'unanimità,

DELIBERA

Art.1

È approvato il documento, allegato quale parte integrante della presente deliberazione, intitolato "Linee guida per la realizzazione dei percorsi di istruzione e formazione professionale - Gli standard regionali, versione agosto 2015" comprensivo dei seguenti allegati:
- Allegato A) Repertorio dell'offerta di istruzione e formazione professionale, a sua volta articolato come segue:
  - Allegato A1) tabella delle Figure nazionali/Profili regionali ;
  - Allegato A2) standard formativi tecnico professionali per la progettazione e dei percorsi;
  - Allegato A3) standard formativi comuni relativi alle competenze di base;
  - Allegato A4) standard formativi comuni relativi alle competenze delle aree qualità, sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale);
- Allegato B) Standard minimi regionali dei percorsi modulari e personalizzati svolti in complementarietà con i percorsi triennali di qualifica; modalità di svolgimento dei percorsi di IeFP attraverso l'utilizzo dell'alternanza scuola lavoro e di periodi di formazione in assetto lavorativo;
- Allegato C) Standard minimi regionali per la predisposizione degli esami di fine annualità e di fine percorso (qualifica e diploma professionale);
- Allegato D) Repertorio degli standard professionali dei percorsi di IeFP.

Art. 2

Il documento di cui all'articolo 1) si applica a partire dall'anno scolastico e formativo 2015/2016.

Art. 3

La presente deliberazione viene pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione.

IL PRESIDENTE: SERRACCHIANI
IL SEGRETARIO GENERALE: BERTUZZI

BOLLETTINO UFFICIALE DELLA REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA
PARTE I-II-III (FASCICOLO unico)

DIREZIONE E REDAZIONE (pubblicazione atti nel B.U.R.)

REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA
PRESIDENZA DELLA REGIONE - SEGRETARIATO GENERALE
SERVIZIO AFFARI DELLA PRESIDENZA E DELLA GIUNTA
Piazza dell'Unità d'Italia 1 - 34121 Trieste
Tel. +39 040 377.3607
Fax +39 040 377.3554
e-mail: ufficio.bur@regione.fvg.it

AMMINISTRAZIONE (spese di pubblicazione atti nella parte terza del B.U.R. e fascicoli)

REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA
DIREZIONE CENTRALE AUTONOMIE LOCALI E COORDINAMENTO DELLE RIFORME
SERVIZIO LOGISTICA, DIGITALIZZAZIONE E SERVIZI GENERALI - UFFICIO AMMINISTRAZIONE BUR
Corso Cavour 1 - 34132 Trieste
Tel. +39 040 377.2213
Fax +39 040 377.2383
e-mail: logistica@regione.fvg.it
logistica@certregione.fvg.it

PREZZI E CONDIZIONI in vigore dal 1° gennaio 2010
(ai sensi della delibera G.R. n. 2840 dd. 17 dicembre 2009)

INSERZIONI NELLA PARTE TERZA DEL B.U.R.

Si precisa che ai sensi della normativa vigente per le pubblicazioni del B.U.R.:

- gli atti destinati alla pubblicazione che pervengono alla Redazione del B.U.R. entro le ore 16.00 del lunedì, sono pubblicati il secondo mercoledì successivo;
- i testi degli atti da pubblicare devono pervenire alla Redazione tramite il servizio telematico che è disponibile attraverso accesso riservato ad apposita sezione del portale internet della Regione. L'inoltro dei documenti via mail o in forma cartacea è ammesso solo in caso di motivata impossibilità organizzativa o tecnica di trasmissione;
- la pubblicazione degli atti, QUALORA OBBLIGATORIA ai sensi della normativa vigente, È EFFETTUATA SENZA ONERI per i richiedenti, anche se privati (art. 11, comma 31, della L.R. 11 agosto 2011, n. 11). In tal caso nella richiesta di pubblicazione deve essere indicata la norma che la rende obbligatoria;
- la procedura telematica consente, ove la pubblicazione NON SIA OBBLIGATORIA ai sensi della normativa vigente, di determinare direttamente il costo della pubblicazione che il richiedente è tenuto ad effettuare IN FORMA ANTICIPATA rispetto l'effettiva pubblicazione sul B.U.R.; l'inoltro del documento via mail o in forma cartacea - ammesso solo in caso di motivata impossibilità organizzativa o tecnica dei soggetti estensori – comporta l'applicazione di specifiche tariffe più sotto dettagliate, fermo restando il PAGAMENTO ANTICIPATO della spesa di pubblicazione;
- **gli atti da pubblicare, qualora soggetti all'imposta di bollo, devono essere trasmessi anche nella forma cartacea in conformità alla relativa disciplina;**
- Il calcolo della spesa di pubblicazione è determinato in base al numero complessivo dei caratteri, spazi, simboli di interlinea, ecc. che compongono il testo ed eventuali tabelle da pubblicare. Il relativo conteggio è rilevabile tramite apposita funzione nel programma MS Word nonché direttamente dal modulo predisposto nella sezione dedicata nel portale della Regione (fatti salvi la diversa tariffa ed il relativo calcolo previsto per le tabelle e tipologie di documento prodotte in un formato diverso da MS Word);
- a comprova, dovrà essere inviata la copia della ricevuta quietanzata alla Direzione centrale funzione pubblica, autonomie locali e coordinamento delle riforme – Servizio provveditorato e SS.GG., Ufficio amministrazione BUR – Corso Cavour, 1 – 34132 Trieste – FAX n. +39 040 377.2383 – utilizzando il modulo stampabile dal previsto link a conclusione della procedura di trasmissione della richiesta di pubblicazione eseguita tramite il portale internet della Regione.

Le tariffe unitarie riferite a testi e tabelle **PRODOTTI IN FORMATO MS WORD** sono applicate secondo le seguenti modalità:

TIPO TARIFFA	MODALITÀ TRASMISSIONE TESTO	TIPO PUBBLICAZIONE	TARIFFA UNITARIA PER CARATTERE, SPAZI, ECC.
A)	Area riservata PORTALE	NON OBBLIGATORIA	€ 0,05
B)	Via e-mail a Redazione BUR	NON OBBLIGATORIA	€ 0,08
C)	Cartaceo (inoltro postale/fax)	NON OBBLIGATORIA	€ 0,15

- Il costo per la pubblicazione di tabelle e tipologie di documenti **PRODOTTI IN FORMATO DIVERSO DA MS WORD** sarà computato forfetariamente con riferimento alle succitate modalità di trasmissione e tipo di pubblicazione. Nella fattispecie, le sottoriportate tariffe saranno applicate per ogni foglio di formato A/4 anche se le dimensioni delle tabelle, ecc. non dovessero occupare interamente il foglio A/4:

TIPO TARIFFA	MODALITÀ TRASMISSIONE TESTO	TIPO PUBBLICAZIONE	TARIFFA UNITARIA PER FOGLIO A/4 INTERO O PARTE
A/tab)	Area riservata PORTALE	NON OBBLIGATORIA	€ 150,00
B/tab)	Via e-mail a Redazione BUR	NON OBBLIGATORIA	€ 210,00
C/tab	Cartaceo (inoltro postale/fax	NON OBBLIGATORIA	€ 360,00

- **Tutte le sopraindicate tariffe s'intendono I.V.A. esclusa**

FASCICOLI

PREZZO UNITARIO DEL FASCICOLO

- formato CD € 15,00
- formato cartaceo con volume pagine inferiore alle 400 € 20,00
- formato cartaceo con volume pagine superiore alle 400 € 40,00

PREZZO UNITARIO del CD contenente la raccolta di tutti i fascicoli pubblicati in un trimestre solare € 35,00
PREZZO UNITARIO del CD contenente la raccolta di tutti i fascicoli pubblicati in un anno solare € 50,00

PREZZI DELLA FORNITURA DEI PRODOTTI CON DESTINAZIONE ESTERO COSTO AGGIUNTIVO € 15,00

TERMINI PAGAMENTO delle suddette forniture IN FORMA ANTICIPATA
I suddetti prezzi si intendono comprensivi delle spese di spedizione

La fornitura di fascicoli del BUR avverrà previo pagamento ANTICIPATO del corrispettivo prezzo nelle forme in seguito precisate. A comprova dovrà essere inviata al sottoriportato ufficio la copia della ricevuta quietanzata:
DIREZIONE CENTRALE AUTONOMIE LOCALI E COORDINAMENTO DELLE RIFORME - SERVIZIO LOGISTICA, DIGITALIZZAZIONE E SERVIZI GENERALI - UFFICIO AMMINISTRAZIONE BUR - CORSO CAVOUR, 1 - 34132 TRIESTE
FAX N. +39 040 377.2383 E-MAIL: logistica@regione.fvg.it
logistica@certregione.fvg.it

MODALITÀ DI PAGAMENTO

Le spese di pubblicazione degli avvisi, inserzioni, ecc. nella parte terza del B.U.R. e i pagamenti dei fascicoli B.U.R. dovranno essere effettuati mediante:
a) versamento del corrispettivo importo sul conto corrente postale n. **85770709**.
b) bonifico bancario cod.IBAN **IT 56 L 02008 02230 000003152699**
Entrambi i suddetti conti hanno la seguente intestazione:
Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia - Servizio Tesoreria - Trieste
OBBLIGATORIAMENTE dovrà essere indicata la riferita causale del pagamento, così dettagliata:

- per spese pubbl. avvisi, ecc. **CAP/E 708 - INSERZ. BUR (riportare sinteticamente il titolo dell'inserzione)**

- per acquisto fascicoli B.U.R. **CAP/E 709 - ACQUISTO FASCICOLO/I BUR**

Al fine della trasmissione dei dati necessari e della riferita attestazione del pagamento sono predisposti degli appositi moduli scaricabili dal sito Internet:
www.regione.fvg.it -> **bollettino ufficiale**, alle seguenti voci:
- **pubblica sul BUR (utenti registrati)**: *il modulo è stampabile ad inoltro eseguito della richiesta di pubblicazione tramite il portale*
- **acquisto fascicoli**: *modulo in f.to DOC*

ROBERTO MICALLI - Direttore responsabile
ERICA NIGRIS - Responsabile di redazione
iscrizione nel Registro del Tribunale di Trieste n. 818 del 3 luglio 1991

in collaborazione con insiel spa
impaginato con Adobe Indesign CS5®
stampa: Centro stampa regionale
- Servizio logistica, digitalizzazione e servizi generali

ALLEGATO ALLA DELIBERA N. 1654 DEL 28 AGOSTO 2015

Linee guida per la realizzazione dei percorsi di Istruzione e Formazione Professionale

Gli standard regionali

Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia

Direzione centrale Lavoro, Formazione, Istruzione, Pari Opportunità, Politiche giovanili, Ricerca e Università

Servizio Programmazione e gestione interventi formativi

Posizione Organizzativa Integrazione dei sistemi formativi e definizione di standard e profili formativi

Agosto 2015

INDICE

1 PREMESSA 3

2 CARATTERISTICHE GENERALI DELL'OFFERTA FORMATIVA REGIONALE DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE (IEFP) 5

2.1 Percorsi finalizzati al conseguimento dei titoli di qualifica e di diploma professionale 5
2.2 Percorsi modulari e/o individualizzati 6
2.3 Certificazione dei percorsi 6

3 IL REPERTORIO REGIONALE DELL'OFFERTA REGIONALE DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE – STANDARD FORMATIVI E PROFESSIONALI 7

3.1 Premessa 7
3.2 Figure, indirizzi e profili 9
3.3 Standard formativi /Obiettivi di apprendimento 10
3.4 Standard professionali/Risultati attesi per la valutazione 11
3.5 Rapporto tra standard formativi e standard professionali 12
3.6 Conclusioni 13

4 STANDARD MINIMI RELATIVI ALL'ORGANIZZAZIONE DEI PERCORSI DI IEFP 14

4.1 Articolazione dei percorsi e loro durata 14
4.2 Programmazione formativa 16
4.3 Organizzazione della didattica 18
4.4 Organizzazione dello stage formativo 20
4.5 Comitati Tecnici Scientifici di progetto 22
4.6 Modalità di passaggio fra sistemi formativi 22

5 STANDARD MINIMI DEL PROCESSO DI VALUTAZIONE 26

5.1 Modalità di valutazione degli allievi 26
5.2 Modalità di organizzazione delle prove finali 26

6 MODALITÀ DI AGGIORNAMENTO DEL DOCUMENTO LINEE GUIDA 26

1 PREMESSA

Il presente Documento disciplina, nell'ambito dei livelli essenziali previsti dal decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226, le modalità di attuazione dell'offerta regionale di Istruzione e Formazione Professionale (di seguito IeFP) con particolare riferimento ai percorsi triennali e quadriennali finalizzati al conseguimento degli attestati di qualifica professionale e di diploma professionale di cui all'articolo 17, comma 1, lettere a) e b) del medesimo decreto.

Nella stesura del presente Documento si è tenuto conto:

- del Capo III decreto legislativo 17 ottobre 2005 n. 226 che definisce le norme generali e i livelli essenziali delle prestazioni dei percorsi di istruzione e formazione professionale;
- dell'Accordo Stato Regioni del 28 ottobre 2004 riguardante i passaggi reciproci tra il sistema Istruzione e il sistema IeFP, nonché i passaggi interni al sistema di IeFP, sancito in Conferenza Unificata;
- dell'Accordo Stato Regioni del 27 luglio 2011 riguardante gli atti necessari per il passaggio al nuovo ordinamento dei percorsi di istruzione e formazione professionale di cui al decreto legislativo 17 ottobre 2005 n. 226;
- dell'Accordo Stato Regioni del 19 gennaio 2012 riguardante l'integrazione del Repertorio delle figure professionali di riferimento nazionale approvato con l'Accordo Stato Regioni del 27 luglio 2011;
- dell'Accordo sancito dalla Conferenza unificata nella seduta del 27 luglio 2011 riguardante la definizione delle aree professionali relative alle figure nazionali di riferimento dei percorsi di istruzione e formazione professionale di cui al decreto legislativo 17 ottobre 2005 n. 226;
- del decreto ministeriale 18 gennaio 2011, n. 4 concernente le linee guida per realizzare organici raccordi tra i percorsi degli Istituti Professionali e i percorsi di Istruzione e Formazione Professionale;
- dell'articolo 10, comma 18 della Legge regionale 29 dicembre 2011, n. 18
- del documento "Linee guida per la realizzazione dei percorsi di istruzione e formazione professionale. – Gli standard regionali - versione Agosto 2014" approvato con DGR n.1514 del 7 agosto 2014;
- dell'esperienza maturata e dalle esigenze emerse in termini di aggiornamento degli standard formativi nell'ambito dell'annualità 2014/2015;
- del Repertorio delle qualificazioni regionali approvato con DGR n. 1485 del 22 luglio2015;
- dell'Accordo fra le Regioni e le Provincie autonome di Trento e Bolzano in tema di esami a conclusione dei percorsi di Istruzione e Formazione professionale approvato nella seduta del 20/02/14.

Le presenti Linee Guida specificano:

- le modalità di costruzione del Repertorio regionale dell'offerta di IeFP (**Allegato A**) a sua volta strutturato in termini di:
  - tabella delle Figure nazionali/Profili regionali (**Allegato A1**);
  - standard formativi tecnico professionali per la progettazione dei percorsi (**Allegato A2**);
  - standard formativi relativi alle competenze di base (**Allegato A3**)
  - standard formativi relativi alle competenze delle aree qualità, sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale (**Allegato A4**).
- gli standard regionali di progettazione di percorsi modulari e/o individualizzati **(Allegato B),** svolti in complementarietà con i percorsi triennali di qualifica, e le modalità di

svolgimento dei percorsi di IeFP attraverso l'utilizzo dell'alternanza scuola lavoro e di periodi di formazione in assetto lavorativo;

- gli standard del processo di valutazione con le relative linee guida per l'effettuazione dell'esame finale di qualifica e di diploma professionale **(Allegato C)**.
- gli standard professionali, mappati per Profili, che costituiscono il riferimento per le prove di valutazione (**Allegato D**).

Si precisa, infine, che per "Istituzione formativa" si intendono i soggetti formativi (Enti di formazione professionale accreditati dalla Regione ed Istituti scolastici che operano in regime di sussidiarietà in base alla normativa vigente) autorizzati ad attivare, sulla base delle disposizioni di cui al presente documento e di successive direttive regionali, percorsi di IeFP.

2 CARATTERISTICHE GENERALI DELL'OFFERTA FORMATIVA REGIONALE DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE (IEFP)

L'offerta formativa regionale di IeFP pone al centro dell'azione pedagogica **la persona** attraverso la valorizzazione e lo sviluppo di tutte le sue potenzialità ed il rispetto dei diversi ritmi di apprendimento.

L'offerta regionale di IeFP prevede l'attivazione di interventi di orientamento, la promozione di azioni formative di contrasto al fenomeno della dispersione, l'istituzione di laboratori di recupero e sviluppo degli apprendimenti (LARSA); tali attività sono funzionali anche al passaggio tra sistemi formativi e per l'adozione di specifiche azioni e modalità pedagogiche flessibili finalizzate a facilitare l'apprendimento degli allievi ed a promuovere l'inclusione sociale.

L'offerta formativa regionale di IeFP si sviluppa in:

- Percorsi di durata triennale finalizzati al conseguimento del titolo di qualifica professionale;
- Percorsi di durata annuale finalizzati al conseguimento del titolo di diploma professionale per allievi in possesso del titolo di qualifica;
- Percorsi modulari e individualizzati, finalizzati all'acquisizione del titolo di studio del primo ciclo, di crediti formativi per i percorsi triennali IeFP, di competenze integrative dei percorsi di secondaria superiore per la prevenzione della dispersione scolastica.

2.1 Percorsi finalizzati al conseguimento dei titoli di qualifica e di diploma professionale

Sono percorsi formativi che si concludono rispettivamente:

a) con il rilascio di un **attestato di qualifica** corrispondente al terzo livello della Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio del 23 aprile 2008 che costituisce il Quadro europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente;

b) con il rilascio di un **diploma professionale** corrispondente al quarto livello della Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio del 23 aprile 2008 che costituisce il Quadro europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente.

Il biennio dei percorsi triennali consente **l'assolvimento dell'obbligo di istruzione** e il soddisfacimento del diritto/dovere all'istruzione e formazione professionale previsto dalla normativa vigente.

I percorsi vengono attuati sulla base della specifica disciplina definita dal presente Documento, nel rispetto dei livelli essenziali delineati dal Capo III del decreto legislativo 17 ottobre 2005 n. 226.

I percorsi di IeFP trovano organica ed univoca classificazione nel **Repertorio regionale dell'offerta di Istruzione e Formazione Professionale**, in relazione a **Figure** nazionali e **Profili** regionali. Tale Repertorio costituisce il riferimento per le modalità di progettazione e valutazione dei percorsi formativi.

2.2 Percorsi modulari e/o individualizzati

Sono percorsi di diversa durata e articolazione rispetto a quelli triennali. Vengono progettati in rapporto a determinate esigenze e stili di apprendimento degli allievi ed orientati al successo formativo, ad accompagnare i percorsi triennali con ulteriori momenti formativi che potenziano il processo di apprendimento, al recupero e al contenimento del fenomeno della dispersione, ovvero a facilitare lo studio in particolari condizioni di vita.

I percorsi modulari ed individualizzati si riferiscono alle seguenti due tipologie:

- **Percorsi di integrazione extracurriculari.** Si tratta di interventi formativi rivolti agli allievi frequentanti i percorsi triennali di IeFP finalizzati all'integrazione e all'arricchimento dei curricola di tali percorsi. La loro natura “di integrazione” consente di introdurre efficaci azioni formative funzionali sia alla prevenzione e al contrasto della dispersione degli allievi, sia al loro successo formativo e al conseguente inserimento professionale nel mercato del lavoro. Infine, l'integrazione formativa offerta a ciascun allievo consente di favorire in maniera più efficacie e trasparente eventuali passaggi verso il canale dell'Istruzione tecnica e professionale della scuola secondaria superiore. La durata massima dell'intervento formativo riferito a ciascun allievo è pari a **100 ore**.
- **Percorsi individualizzati.** Tali progetti, funzionali ai diversi stili e ritmi di apprendimento degli allievi, sono rivolti sia a soggetti drop-out che vogliono rientrare nel canale IeFP, sia a soggetti che hanno frequentato per almeno otto anni i percorsi di primo ciclo senza conseguire il titolo di studio conclusivo. Sono finalizzati, oltre al conseguimento del citato titolo (in accordo con i CTP e ferma restando la competenza delle Istituzioni del 1° ciclo al suo rilascio), anche ad acquisire crediti formativi spendibili all'interno dei percorsi triennali di IeFP.

Detti percorsi vengono progettati ed organizzati secondo quanto previsto dall'**Allegato B**.

2.3 Certificazione dei percorsi

Tutti gli apprendimenti conseguiti all'interno dell'offerta regionale di istruzione e formazione professionale sono oggetto di una **certificazione finale** nella quale vengono riportate le competenze acquisite utilizzando i modelli di attestazione (Attestato di qualifica professionale, Attestato di diploma professionale e Attestato di competenze) di cui agli Allegati 5, 6 e 7 dell'Accordo sancito in sede di Conferenza Stato Regioni nella seduta del 27 luglio 2011.

I saperi e le competenze di cui all'articolo 2 del decreto del Ministero della Pubblica Istruzione n. 139 del 22 agosto 2007 acquisite dagli allievi nell'assolvimento dell'obbligo di istruzione vengono certificati, su richiesta dell'allievo interessato, utilizzando il modello previsto dal decreto del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca n. 9 del 27 gennaio 2010.

Il sistema di certificazione regionale risponde all'istanza di facilitare la spendibilità delle acquisizioni conseguite dagli allievi, di aumentare la trasparenza e la leggibilità dei documenti attestativi e di promuoverne il riconoscimento in termini di credito formativo. Secondo le indicazioni europee, la certificazione favorisce la mobilità delle persone, in una dimensione territoriale (transitabilità a livello regionale, nazionale ed europeo) ed intersistemica (passaggi reciproci tra i sistemi dell'istruzione, della formazione e del lavoro).

Le **certificazioni** in uscita relative ai percorsi triennali e quadriennali rispettivamente di qualifica e di diploma professionale, prevedono una denominazione concatenata riferita sia alla Figura nazionale che al Profilo regionale.

3 IL REPERTORIO REGIONALE DELL'OFFERTA REGIONALE DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE – STANDARD FORMATIVI E PROFESSIONALI

3.1 Premessa

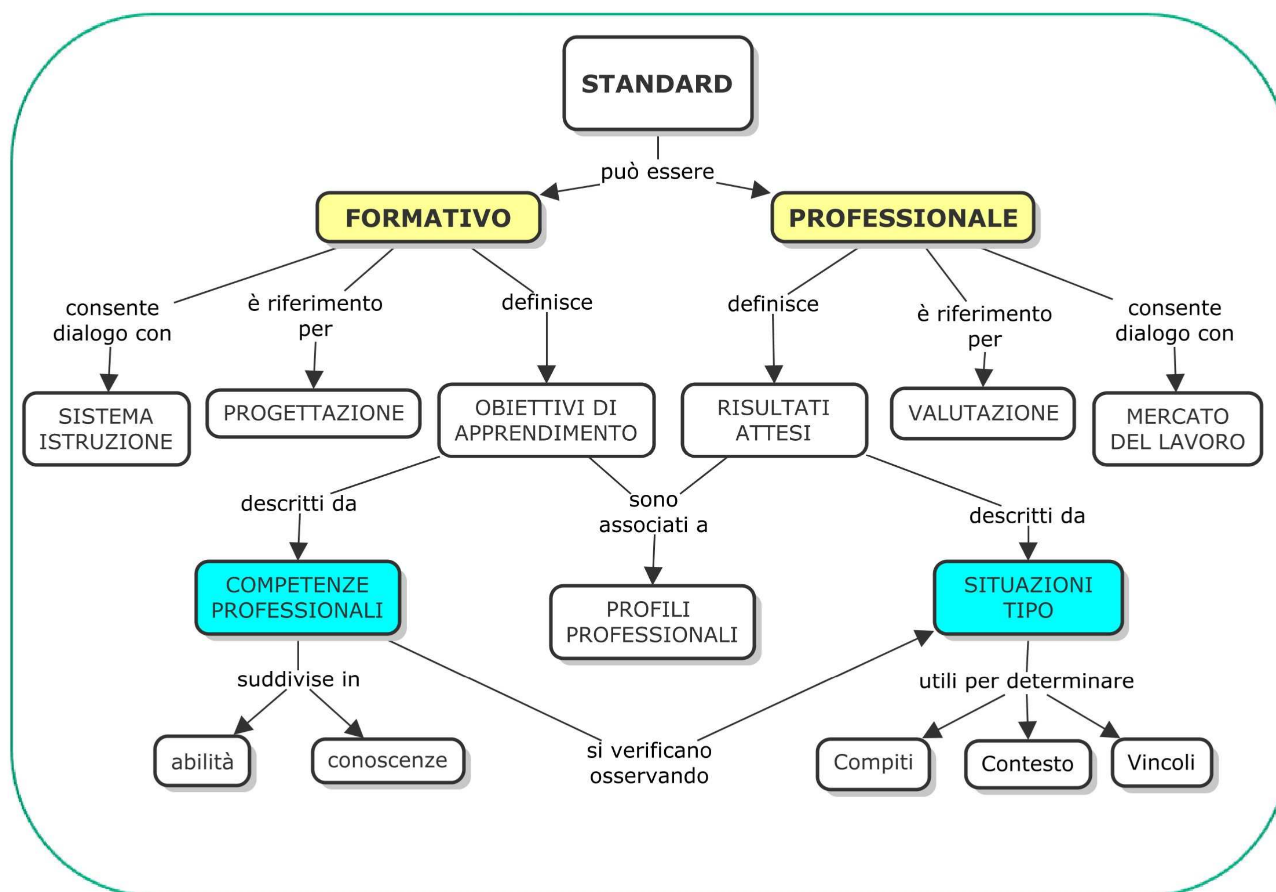
Il Repertorio regionale dell'offerta di IeFP (**Allegato A**) raccoglie la descrizione delle Figure nazionali di differente livello – finalizzate al conseguimento della qualifica e del diploma professionale – raggruppate in 7 aree professionali e declinate in Profili regionali. Ad ogni **Profilo** corrisponde una Qualifica professionale o un Diploma professionale conseguibile mediante un percorso IeFP triennale o quadriennale. Nel caso non fosse presente la declinazione regionale del Profilo il Repertorio riporta la Figura nazionale.

Le prospettive distinte e complementari sulle quali interviene il Repertorio riguardano la definizioni di:

a) **standard formativi**, i quali costituiscono il **riferimento** per la progettazione dei percorsi e definiscono gli **obiettivi di apprendimento** associati a ciascun Profilo. Vengono declinati in competenze, abilità e conoscenze, così come stabilito dagli standard nazionali ed europei;

b) **standard professionali**, i quali costituiscono il **riferimento** per la valutazione e definiscono i **risultati attesi** riconosciuti dal mercato del lavoro locale associati a ciascun Profilo. Rappresentano un insieme di situazioni lavorative a difficoltà crescente utili per determinare compiti, contesti e vincoli delle prove di valutazione.

Lo schema seguente evidenzia il legame tra i due standard, chiarendo come le situazioni lavorative permettano di "indicare" il livello di possesso della competenza.



Il Repertorio intende costituire:

- **per i giovani** e per le loro **famiglie** uno strumento di aiuto alla comprensione delle caratteristiche dei profili formativi costituenti la proposta regionale;
- **per il mondo produttivo** uno strumento di dialogo e confronto con il sistema regionale di IeFP costruito su standard formativi e professionali facilmente comprensibili;
- **per le istituzioni** formative regionali di IeFP uno strumento utile per programmare le attività sul territorio e facilitare i passaggi degli allievi fra i sistemi formativi.

Il Repertorio si articola in:

- **Allegato A** (**standard formativi**) suddiviso in 4 parti:
    - La prima parte (**A1**) raggruppa in rapporto a specifiche aree professionali le Figure e gli Indirizzi nazionali ed i Profili regionali. La classificazione delle Figure e dei Profili per aree professionali consente di collocare eventuali insiemi di professionalità secondo logiche coerenti di settore economico-produttivo.
    - La seconda parte (**A2**) descrive le Figure nazionali in termini di competenze tecnico professionali riferite agli standard minimi nazionali e i Profili regionali in termini di qualificatori professionali regionali.
    - Nella terza parte (**A3**) vengono riportati gli standard formativi comuni a tutte le Figure/Profili e riferiti alle competenze di base.
    - Nella quarta parte (**A4**) vengono riportati gli standard formativi riferiti alle competenze tecnico-professionali delle aree qualità, sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale che si caratterizzano in quanto trasversali rispetto a tutte le Figure e a tutti i Profili.

- **Allegato D** (**standard professionali**) che riporta, per ogni profilo, l'insieme delle Schede Situazioni Tipo (SST)[1] collegate alle competenze, con l'evidenza delle situazioni che costituiscono lo standard minimo regionale per il conseguimento dell'attestato

3.2 Figure, indirizzi e profili

La **Figura nazionale** rappresenta uno standard formativo minimo, assunto a livello di sistema Paese, consistente in un insieme organico di competenze tecnico professionali specifiche, declinate in rapporto ai processi di lavoro e alle connesse attività che caratterizzano il contenuto professionale della Figura stessa. Ai fini del presente documento si assumono le Figure descritte negli allegati 2 e 3 dell'Accordo in sede di Conferenza Stato Regioni del 27 luglio 2011 le quali, nel loro insieme, costituiscono il Repertorio nazionale dell'offerta di IeFP.

La Figura può comprendere **indirizzi** i quali costituiscono una caratterizzazione della figura per prodotto/servizio/ambito/lavorazione. La Figura è sempre descritta a "banda larga", secondo una prospettiva in grado di rappresentare standard formativi validi e spendibili in molteplici e diversi contesti professionali e lavorativi. Figura ed eventuali Indirizzi vengono definiti a livello nazionale.

Figura ed Indirizzo non possono essere considerati come oggetti a se stanti, bensì come parti inscindibili e costituenti un'unica realtà. La Figura si costituisce infatti come minimo comune multiplo dei diversi Indirizzi, comprensivo delle competenze tecnico-professionali comuni a tutti gli Indirizzi di quella Figura. Nel caso in cui la Figura si declini in 2 o più Indirizzi, le competenze tecnico professionali dell'Indirizzo completano le competenze caratterizzanti la Figura e comuni a tutti gli Indirizzi della medesima.

Le competenze di Figura/Indirizzi, proprio per la loro caratteristica "a banda larga" sono prevalentemente competenze di processo (Pianificazione delle operazioni da compiere, Cura degli spazi di lavoro, Predisposizione materiali/strumenti/attrezzature, Monitoraggio del processo lavorativo, …)

Figura ed Indirizzo sono aggregati rispetto ad **aree professionali**, definite a livello nazionale, le quali identificano un insieme coerente di comparti settoriali e articolano per ambiti economico professionali l'offerta di IeFP. L'Accordo sancito dalla Conferenza unificata nella seduta del 27 luglio 2011 definisce 7 aree professionali relative alle figure nazionali di riferimento dei percorsi di IeFP (*Agroalimentare; Manifatturiera e Artigianato; Meccanica, Impianti e Costruzioni; Cultura, Informazione e tecnologie Informatiche; Servizi Commerciali; Turismo e Sport; Servizi alla Persona*.)

Il **Profilo regionale** rappresenta la declinazione/articolazione a livello regionale della Figura/Indirizzo nazionale rispetto alle specificità/caratterizzazioni territoriali del mercato del lavoro. Nella descrizione del profilo regionale pertanto trovano spazio ulteriori standard formativi (competenze, abilità e conoscenze) che specificano e/o si aggiungono al livello nazionale.

La descrizione del profilo regionale trova completezza con la declinazione degli standard professionali (Allegato D) costituiti dalle Schede Situazioni Tipo (SST) che descrivono le prestazioni tecnico professionali attese dal mercato del lavoro locale e sulle quali si costruiscono le prove di valutazione.

[1] Le schede sono tratte dai repertori regionali previsti dalla DGR 1485 del 22 luglio 2015

3.3 Standard formativi /Obiettivi di apprendimento

Il Repertorio individua per ciascuna Figura/Profilo regionale i relativi standard formativi i quali costituiscono il riferimento per la progettazione dei percorsi definendo gli **obiettivi di apprendimento**; utilizzano quale standard di riferimento descrittivo il concetto di **competenza** così come definito dalla *"Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio sulla costituzione del Quadro europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente 23 aprile 2008 – EQF (European Qualification Framework)*"[2]

Gli standard formativi fanno riferimento:

- per le competenze tecnico professionali delle Figure nazionali a banda larga, agli standard previsti dall'allegato 3 dell'Accordo Stato Regioni del 29 aprile 2010 riguardante il primo anno di attuazione (2010 – 2011) dei percorsi di IeFP a norma dell'articolo 27, comma 2 del decreto legislativo 17 ottobre 2005 n. 226 ed a quelli di cui all'Accordo Stato Regioni del 19 gennaio 2012 riguardante l'integrazione del Repertorio delle figure professionali di riferimento nazionale approvato con l'Accordo Stato Regioni del 27 luglio 2011;
- per le competenze tecnico professionali dei Profili regionali ai qualificatori professionali (QPR) inseriti nel Repertorio delle qualificazioni regionali[3] (che contestualizzano e integrano le competenze della Figura nazionale di riferimento);
- per le competenze chiave europee[4], cosi come previste dalla raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio del 18 dicembre 2006, all'allegato 4 dell'accordo Stato Regioni del 27 luglio 2011 che individua un'area relativa alle competenze di base[5] (linguistica, linguistica in lingua straniera, matematica-scientifico-tecnologica e storico-socio-economica) che, unitamente a quelle tecnico professionali, concorrono al raggiungimento delle finalità più generali dei percorsi di IeFP[6] riguardanti le dimensioni di cittadinanza attiva insite nelle Key competence europee (in particolare imparare ad imparare, competenza digitale, spirito di iniziativa ed imprenditorialità, consapevolezza ed espressione culturale, competenze sociali e civiche).

La definizione degli standard formativi secondo il citato modello EQF risulta fondamentale per la trasparenza degli esiti dei processi di apprendimento rispetto ai vari sistemi educativi

[2]Per la descrizione di competenze, conoscenze ed abilità fanno testo le definizioni presenti nella citata Raccomandazione del Parlamento Europeo e precisamente:

- «conoscenze»: risultato dell'assimilazione di informazioni attraverso l'apprendimento. Le conoscenze sono un insieme di fatti, principi, teorie e pratiche relative ad un settore di lavoro o di studio. Le conoscenze sono descritte come teoriche e/o pratiche;
- «abilità»: indicano le capacità di applicare conoscenze e di utilizzare know-how per portare a termine compiti e risolvere problemi. Le abilità sono descritte come cognitive (comprendenti l'uso del pensiero logico, intuitivo e creativo) o pratiche (comprendenti l'abilità manuale e l'uso di metodi, materiali, strumenti);
- «competenze»: comprovata capacità di utilizzare conoscenze, abilità e capacità personali, sociali e/o metodologiche, in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e personale. Le competenze sono descritte in termini di responsabilità e autonomia.

[3] Approvato con DGR 1485 del 22/07/2015

[4]Individuate in 1) comunicazione nella madrelingua; 2) comunicazione nelle lingue straniere; 3) competenza matematica e competenze di base in scienza e tecnologia; 4) competenza digitale; 5) imparare a imparare; 6) competenze sociali e civiche; 7) spirito di iniziativa e imprenditorialità; 8) consapevolezza ed espressione culturale.

[5]La quale comprende i saperi dell'obbligo di istruzione di cui al decreto del Ministero della Pubblica Istruzione n. 139 del 22 agosto 2007.

[6]Si veda in particolare il profilo educativo, culturale e professionale di cui all'Allegato A del D.lgs. n. 226/2005

favorendo la comparabilità e la trasferibilità delle qualifiche dei cittadini rilasciate secondo le prassi esistenti nei vari Stati membri.

3.4 Standard professionali/Risultati attesi per la valutazione

Agli standard formativi di cui al paragrafo precedente il Repertorio affianca, per ogni Figura/Profilo dell'Allegato A2, gli **standard professionali** di cui all'Allegato D**,** che rappresentano, in termini di situazioni da valutare, il **risultato atteso** nei confronti di ciascun allievo al termine del processo di apprendimento (esame finale di qualifica o di diploma) o di una parte significativa dello stesso.

L'individuazione dei risultati attesi, in quanto momento significativo del processo di contestualizzazione territoriale della Figura definita a livello nazionale, ha tenuto conto delle Schede SST presenti nel Repertorio delle qualificazioni regionali il cui utilizzo per la valutazione implica il riconoscimento della competenze sia del Profilo regionale, che della Figura nazionale. Le situazioni indicate per ogni Figura/Profilo nell'Allegato D si configurano pertanto come **standard minimo di valutazione** da assumersi come riferimento per la predisposizione dei contenuti delle prove di valutazione

Tali risultati attesi si connotano come:

- **trasparenti** e facilmente comprensibili sia agli studenti che al mondo del lavoro;
- **stabili nel tempo** in quanto sviluppati in maniera a-contestuale contribuendo allo sviluppo di sistemi condivisi di verifica, riconoscimento e certificazione delle competenze tecnico-professionali;
- **flessibili** in quanto permettono comunque l'adattamento e l'incrocio con specifici contesti sia professionali (organizzativo, territoriale, settoriali) che formativi (apprendistato, percorsi IeFP, formazione continua, …).

3.5 Rapporto tra standard formativi e standard professionali

Il rapporto tra standard formativi nazionali e standard professionali trova adeguata corrispondenza nel sistema di valutazione.

In particolare il sistema di valutazione adottato si focalizza sulla rilevazione del livello di padronanza dell'allievo nello svolgere le prestazioni professionali necessarie per realizzare le situazioni previste dalle SST in quanto assimilabili e sufficientemente rappresentative di quelle che caratterizzano il contesto lavorativo in cui opera il Profilo di riferimento.

Tali prestazioni insite nei casi delle SST si esplicano attraverso attività di pianificazione del proprio lavoro, di esecuzione, di controllo e di recupero delle anomalie valutabili rispetto alle procedure adottate, al risultato finale e ai tempi di esecuzione.

Infine le prestazioni professionali per essere agite richiedono il possesso di competenze integrate (tecnico professionali, di base, chiave di cittadinanza attiva) associate ad adeguati livelli di autonomia e responsabilità nella mobilitazione delle risorse personali degli allievi.

Il seguente schema riassume i collegamenti tra i diversi elementi presi in considerazione per la strutturazione del sistema di valutazione basato sulle prestazioni professionali descritte nelle SST:



3.6 Conclusioni

Il Repertorio così costruito rispetta tutti gli standard formativi minimi definiti a livello nazionale, ed in particolare consente di:

- definire specifici Profili formativi regionali purché essi siano collegati ognuno ad una Figura nazionale ed all'eventuale Indirizzo; la Figura/Indirizzo in questo caso fungono da banda larga e il Profilo viene declinato in base alle situazioni lavorative tipiche attese dal mercato del lavoro locale;
- arricchire le Figure/Indirizzi nazionali con ulteriori standard formativi (competenze e/o conoscenze/abilità) non previsti dallo standard nazionale e derivanti dalla richieste avanzate dal tessuto economico locale;
- associare ad ogni Figura/Profilo le Schede Situazioni Tipo sulle quali predisporre le prove di valutazione.

I presupposti metodologici sui quali si fonda il Repertorio, ed in particolare gli standard professionali individuati a partire dall'analisi delle situazioni lavorative riconoscibili dal mercato del lavoro locale, consentono la predisposizione di processi di riconoscimento, valutazione e certificazione, in situazioni basate su compiti autentici, delle effettive competenze comunque acquisite, anche in maniera informale e non formale, da qualsiasi cittadino.

Inoltre, il riconoscimento anche parziale dei qualificatori professionali corrispondenti alla Figura professionale di riferimento permette al cittadino di vedersi riconoscere futuri crediti per l'acquisizione completa del qualificatore professionale all'interno del sistema regionale di qualificazione delle competenze acquisite in contesti non formali o informali.

4 STANDARD MINIMI RELATIVI ALL'ORGANIZZAZIONE DEI PERCORSI DI IEFP

4.1 Articolazione dei percorsi e loro durata

I percorsi di IeFP finalizzati al conseguimento dell'attestato di qualifica hanno una durata triennale articolata in un primo anno a carattere orientativo nell'ambito dell'area professionale scelta all'atto dell'iscrizione seguito da un biennio finalizzato al conseguimento di un attestato di qualifica professionale, relativa alla figura/ profilo scelto al termine della prima annualità, idoneo sia per l'inserimento diretto nel mondo del lavoro sia per il proseguimento degli studi attraverso la frequenza di un'ulteriore annualità finalizzata al conseguimento di un diploma professionale.

I percorsi di IeFP finalizzati al conseguimento del diploma professionale hanno una durata annuale.

Ciascuna annualità ha una durata di **1.056 ore annue**[7] che comprendono:

- una parte relativa allo **sviluppo delle competenze di base** il cui obiettivo è quello di fornire ai giovani la preparazione di base attraverso l'acquisizione di competenze linguistiche, competenze matematiche, scientifiche – tecnologiche e competenze storiche e socio – economiche. In particolare, le competenze in esito al terzo anno assumono quale base e sviluppano le competenze e i saperi relativi agli assi culturali che caratterizzano l'obbligo di istruzione di cui agli allegati 1 e 2 del Regolamento emanato con decreto del Ministero della Pubblica Istruzione n. 139 del 22 agosto 2007. Le competenze della quarta annualità assumono le competenze in esito al terzo anno e si incentrano sugli aspetti di caratterizzazione professionale in rapporto alle competenze tecnico professionali. Fanno parte delle competenze di base anche l'insegnamento della religione cattolica e delle attività fisiche e motorie così come previsto dall'art. 18 del DL 226 del 17 ottobre 2005;
- una parte relativa allo **sviluppo delle competenze tecnico professionali,** così come previsto dal Repertorio, con l'obiettivo di far raggiungere agli studenti un'adeguata competenza professionale di settore, riconosciuta dal mercato del lavoro locale, attraverso l'acquisizione di strumenti concettuali e di procedure applicative funzionali a fronteggiare le reali situazioni di lavoro caratterizzanti lo specifico processo produttivo o di servizio scelto;
- una parte relativa ai **laboratori di recupero e sviluppo degli apprendimenti** (Larsa), che rappresentano lo strumento utile a favorire processi di apprendimento personalizzati, consentendo ai formatori di sviluppare, in rapporto alle esigenze di piccoli gruppi omogenei o di singoli individui, interventi di recupero o integrazione delle competenze oggetto della componente standard del percorso formativo;
- una parte relativa allo **stage,** che ha l'obiettivo di integrare reciprocamente le attività formative d'aula e di laboratorio con esperienze svolte nella concreta realtà dell'organizzazione di lavoro e di impresa. Lo stage trova collocazione a partire dalla seconda annualità e riguarda l'intero gruppo classe;
- gli **esami,** realizzati così come previsto dall'Allegato C al termine del percorso per verificare se l'allievo possiede i requisiti educativi, culturali e professionali necessari per il

7 In analogia a quanto deliberato dall'USR del FVG ai sensi dell'art 9, comma 3 del DPR 15 marzo 2010, n. 87, la durata annua dei percorsi con utenza di madrelingua slovena è pari a 1.188 ore.

conseguimento dei titoli che attestano l'idoneità a svolgere una professione e l'assolvimento del diritto-dovere all'istruzione e formazione professionale; per quanto riguarda la conclusione della prima e della seconda annualità è previsto unicamente il giudizio finale del consiglio di classe, teso a fornire una valutazione di idoneità degli allievi per l'accesso all'anno successivo. Tale valutazione deve tenere conto dei risultati di una prova situazionale, riepilogativa delle competenze tecnico-professionali più significative svolte nel corso dell'anno, organizzata così come descritto nell'allegato C e da svolgersi negli ultimi giorni del corso.

La Tabella seguente evidenzia, in termini di peso orario indicativo quanto sopra descritto e testimonia come i percorsi di IeFP si caratterizzano per una **forte attenzione allo sviluppo delle competenze degli allievi basata sull'attività pratica**, pur garantendo il raggiungimento degli standard minimi nazionali sulle competenze di base.

Anno	Competenze di base[8]	Competenze professionali	Larsa	Stage formativo	Esami finali	Totale
I	440	516	100	0	0	1056
II	380	416	100	160	0	1056
III	320	380	100	240	16	1056
Totale	1140	1312	300	400	16	3168
Anno	Competenze di base	Competenze professionali	Larsa	Stage formativo	Esami finali	Totale
IV	240	550	50	200	16	1056

Inoltre, al fine di corrispondere alle diverse esigenze di formazione espresse dagli studenti e dalle loro famiglie, alla necessità di prevenire e contrastare la dispersione scolastica e assicurare il successo formativo, è possibile per ogni Istituzione formativa del sistema di IeFP, nella fase di programmazione della singola attività corsuale:

- prevedere una flessibilità didattica e organizzativa del 20% relativamente al monte ore riguardante ciascuno dei valori indicati in tabella per le competenze di base e professionali;
- programmare le attività di stage formativo[9] tra un minimo di 160 ore ed un massimo di 500 ore complessive;
- pianificare un numero di ore Larsa funzionale al recupero e allo sviluppo degli apprendimenti al fine della personalizzazione dei percorsi;
- organizzare gli esami di qualifica e di diploma all'interno di un range di 16-24 ore.

Nota: nel quarto anno, compatibilmente con l'organizzazione della struttura formativa che eroga il percorso di IeFP, è auspicabile l'adozione di modalità formative in assetto lavorativo reale o simulato:

- assetto lavorativo reale - nel caso in cui si configuri una finalità commerciale secondo le modalità espresse nell'Allegato B (punto5);

[8] Il quadro orario dei percorsi di IeFP attivati con lingua di insegnamento slovena, integrano gli standard formativi di cui all'All.3 con la competenza linguistica (abilità/conoscenze) in lingua slovena pari a 132 ore annue.

[9] Il termine Stage formativo è da intendersi come Tirocinio formativo curricolare e si può configurare come attività di alternanza scuola lavoro di cui al D.lgs. n.77 del 2005 .

- assetto lavorativo simulato - nel caso in cui si configuri un ambiente senza finalità commerciali, secondo metodologie simili a quelle previste dal modello "SimulImpresa", tali da permettere la riproduzione verosimile di condizioni organizzative, mansioni, responsabilità lavorative, ecc. durante lo svolgimento delle lezioni.

Per rispondere alle esigenze di uno studente o di un sottogruppo di studenti, in alternativa è possibile prevedere attività di alternanza scuola lavoro; si tratta di percorsi individuali di formazione presso un'impresa, aggiuntivi rispetto allo stage e nelle modalità espresse nell'Allegato B (punto 4), che permettano la configurazione di esperienze riconducibili alle competenze di programmazione e gestione del proprio ruolo all'interno di un ambiente lavorativo reale.

4.2 Programmazione formativa

Per ciascuna Figura/Profilo viene sviluppato un “prototipo formativo” triennale o annuale (IV annualità) il quale si configura all’interno del processo di progettazione pedagogica come un momento di ulteriore dettaglio, specificazione ed articolazione degli standard descritti nell’Allegato A. Ciascun prototipo formativo stabilisce i risultati di apprendimento relativi a ciascuna annualità, articolati per moduli formativi e unità formative suggerite, al fine di omogeneizzare sul territorio regionale lo sviluppo del percorso di riferimento, anche al fine di favorire il passaggio degli allievi tra diverse Istituzioni formative.

La flessibilità didattica ed organizzativa citata nel precedente punto 4.1 non interviene a livello di prototipo formativo, bensì in un momento successivo, identificabile con l’attività di programmazione formativa necessaria per la concreta realizzazione di una o più edizioni corsuali afferenti ad un medesimo prototipo formativo.

In particolare, le istituzioni formative, a partire dal prototipo formativo di riferimento, sono tenute a sviluppare la loro azione di programmazione formativa delle singole edizioni corsuali sulla base dei seguenti principi metodologici:

- *unitarietà:* la programmazione formativa di ciascun percorso esprime il risultato del lavoro collegiale dei docenti formatori e non consiste in una semplice collezione di Piani didattici individuali. Essa deve definire i seguenti elementi:
  - risorse impiegate (docenti formatori e funzioni dedicate);
  - tempi (distribuzione delle ore di formazione tra i diversi ambiti di insegnamento, ai fini dello sviluppo degli standard di apprendimento e della realizzazione delle attività didattiche e formative);
  - articolazione degli interventi formativi e delle attività curricolari ed extracurriculari in Unità Formative (UF) e Unità di Apprendimento (UdA);
  - attività o insegnamenti aggiuntivi/elettivi;
  - specifici interventi di personalizzazione;
  - metodologie (tra cui formazione individualizzata, in piccolo gruppo, approccio per tappe di apprendimento interdisciplinari), strategie e contesti di insegnamento-apprendimento (formazione d’aula o in contesto/assetto lavorativo, in alternanza, in laboratorio, ecc.);
  - accertamento e valutazione delle competenze (modalità, criteri, indicatori, pesi).
- *centralità del processo di lavoro*:
  - la programmazione formativa di un percorso di IeFP si sviluppa a partire da una riflessione sul processo di lavoro specifico della Figura/Profilo, quale asse portante unitario e criterio di selezione e disposizione dei diversi contributi degli insegnamenti;

  - conseguentemente, la programmazione non si sviluppa in modo segmentato, per ambiti disciplinari, solo estrinsecamente o posteriormente collegati o riferiti al processo di lavoro;
- *sviluppo triennale*:
  - la programmazione procede, in coerenza con la caratterizzazione triennale degli standard formativi, per così dire “a ritroso”, partendo dagli esiti di apprendimento finali (di Qualifica/di Diploma) ed individuando le varie tappe di raggiungimento (annuali e di periodo), in termini di competenze e/o loro elementi;
  - l’articolazione deve essere triennale, in aderenza alle logica interna di sviluppo del processo di lavoro e delle competenze degli standard della IeFP, evitando, ad esempio nel caso di percorsi adottati in regime di sussidiarietà, di adottare lo schema 2 + 1;
  - i risultati di apprendimento come previsti dal prototipo possono essere riconfigurati dal consiglio di classe nella loro distribuzione temporale tra le diverse annualità.
- *sviluppo delle competenze dello standard di riferimento*:
  - lo sviluppo degli esiti formativi non segue l’ordine interno delle discipline, bensì quello “formativo”; l’ordine di apprendimento non coincide infatti esclusivamente con quello della disciplina di insegnamento;
  - le Unità Formative[10] individuano e ordinano i contenuti secondo una logica di apprendimento, senza riprodurre, nei fatti, lo schema delle Unità Didattiche (articolate secondo l’ordine del “programma” disciplinare)[11];
  - le competenze dello standard formativo, sia di base che tecnico professionali, sono comuni e trasversali a tutti gli insegnamenti; da qui la necessità di non attribuire in modo rigidamente separato gli esiti di apprendimento ai diversi ambiti di insegnamento;
  - per quanto concerne l’area di base, le competenze degli Assi culturali dell’obbligo di istruzione in quanto *core curriculum* non esauriscono né caratterizzano la dimensione culturale della IeFP; esse vanno pertanto ricondotte, contestualizzate e sviluppate a partire dalle competenze di base dell’ordinamento specifico di IeFP;
  - per l’acquisizione delle competenze non basta lo sviluppo dei loro elementi (conoscenze ed abilità); progettare e lavorare per competenze implica l’individuazione e la messa in campo di situazioni apprenditive unitarie (UdA)[12], “in situazione” e comuni a più insegnamenti; si consiglia di prevedere, accanto alle UF, almeno una o due UdA con un ruolo centrale nell’ambito della programmazione e dello sviluppo formativo, finalizzate a prodotti/servizi e su cui far convergere i diversi insegnamenti;

10 Le UF rappresentano interventi progettati e finalizzati al raggiungimento di un risultato di apprendimento (in termini di competenza o elementi di competenza) significativo e realisticamente perseguibile da parte dell'allievo, in relazione al percorso ed al contesto/periodo nel quale l'attività si colloca; nelle UF è centrale non l’ordine interno (disciplinare) di organizzazione / disposizione dei contenuti, bensì – pur nel rispetto della loro specifica caratterizzazione - la finalità e funzionalità “formativa” degli stessi in rapporto all’allievo.

11 Le UD suddividono gli interventi didattici ai fini dell’insegnamento in fasi logicamente concatenate, secondo l’ordine interno e la logica di sviluppo della disciplina; in sostanza rappresentano i tasselli di un programma di lavoro sequenziale, lineare, graduato e progressivo (dal semplice al complesso, dal prima al poi) incentrato sui contenuti disciplinari in cui prevale la coerenza degli oggetti di insegnamento predisposti dal docente rispetto alle modalità di apprendimento degli allievi.

12 Le UdA rappresentano un insieme organico e progettato di occasioni di apprendimento contestualizzate - e centrate su competenze -, che consentono all’allievo di entrare in rapporto personale con i contenuti apprenditivi, attraverso una mobilitazione diretta delle proprie risorse nella esecuzione di compiti e realizzazione di prodotti che costituiscono oggetto di valutazione delle proprie competenze. Le UdA pertanto si focalizzano su un prodotto/servizio vero e proprio di cui l’allievo possa riconoscersi nel risultato professionale.

- è bene prevedere una forte interconnessione tra competenze di base e competenze tecnico professionali: le UF e le UdA devono essere progettate anche in questa prospettiva;
- metodologicamente è importante non confondere gli “argomenti” e gli “obiettivi formativi” con gli standard di apprendimento;
- le prove di valutazione devono fare riferimento agli standard professionali, riassunti delle specifiche delle Schede Situazioni tipo (SST).

Con riferimento ai percorsi di IeFP adottati **in regime di sussidiarietà** si sottolinea quanto segue.

Qualora la tipologia di sussidiarietà adottata sia quella complementare (**tipologia B)** è necessario attenersi all’ordinamento di IeFP definito dal presente documento, non introducendo - esplicitamente o surrettiziamente - altri esiti di apprendimento oltre quelli dello standard, bensì sviluppando unicamente questi ultimi.

Qualora la tipologia di sussidiarietà adottata sia quella integrativa (**tipologia A)** è necessario trovare ed esplicitare l’interconnessione tra gli standard formativi dei due ordinamenti, senza moltiplicare ulteriormente i contenuti dell’apprendimento.

4.3 Organizzazione della didattica

Le istituzioni formative, comprese le istituzioni scolastiche che agiscono in regime di sussidiarietà, utilizzano nella definizione del quadro organizzativo dell’intervento tutte le possibilità offerte dalla normativa in materia di autonomia didattica-organizzativa.

Per quanto concerne **il quadro orario** delle “lezioni”/attività formative, fermo restando la quota complessiva di 1.056 ore e di 1.188 ore nel caso di un’utenza di madrelingua slovena ed il suo riparto per aree formative, si prevede:

- la definizione di un orario annuale o più orari periodici con margini di flessibilità, coerenti con la progettazione e contenenti spazi da dedicare ai Larsa e allo sviluppo delle UdA comuni a più insegnamenti;
- il ricorso ad un riparto orario anche diverso da quello di 60 minuti, sia inferiore (con riutilizzo delle quote residue), sia superiore, con la creazione di blocchi compatti (ad es. di 90, 120, 150 o più minuti) da riservare alle attività laboratoriali o all’insegnamento con modalità laboratoriale.

Per i percorsi di IeFP adottati in regime di sussidiarietà, relativamente al quadro complessivo degli insegnamenti, si sottolinea la necessità di:

- incrementare il più possibile gli insegnamenti di carattere tecnico pratico e realizzati nella modalità pratica, in rapporto alla specifica fisionomia professionalizzante della IeFP;
- ridurre il più possibile il numero degli insegnamenti, identificandoli e accorpandoli in funzione dello sviluppo degli standard dell’ordinamento di IeFP e valorizzando le specifiche risorse professionali/competenze dei docenti.

Qualora la tipologia di sussidiarietà adottata sia quella complementare (**tipologia B)** si possono utilizzare le leve offerte dalla normativa (Linee guida per gli organici raccordi di cui al DM n. 4/2011), che permettono una flessibilità totale nella definizione di un quadro degli insegnamenti quanti-qualitativamente coerente con la specifica progettazione formativa di Qualifica, ovvero di:

a) individuare e configurare autonomamente gli insegnamenti, attribuendo ad essi i relativi monte ore (non necessariamente settimanali);
b) utilizzando per essi le classi di concorso di cui agli allegati della Tabella 2 delle Linee, con l'unico limite degli esuberi provinciali.

Qualora la tipologia di sussidiarietà adottata sia quella integrativa **(tipologia A)** i margini di intervento sono quelli del 20% di autonomia ex DPR n. 275/1999 (computabile comunque, ai sensi dell'art.5, c. 3, lett. a, anche per il biennio e non solo annualmente) e del 25% di flessibilità, ex art.5, c. 3, lett. c) del DPR n. 87/2010. La determinazione quanti-qualitativa del quadro degli insegnamenti non può superare tali limiti.

È opportuno che tali operazioni vengano effettuate per l'organico di diritto, onde evitare di attribuire ai percorsi sussidiari di IeFP solo spezzoni di cattedra (con conseguenti ulteriori problemi organizzativi, limitativi della flessibilità del quadro orario e delle attività formative).

4.4 Organizzazione dello stage formativo

Nel rispetto delle previsioni normative nazionali in materia, le seguenti disposizioni definiscono i requisiti minimi di attuazione dello stage formativo. Sono esclusi dalle seguenti disposizioni i casi rientranti nelle tipologie dell'alternanza scuola lavoro, del tirocinio formativo extracurricolare e nella categoria delle visite didattiche in azienda.

Alle Istituzioni formative in stretta collaborazione con le imprese competono le funzioni di promozione, progettazione formativa, attivazione e monitoraggio delle attività di stage formativo, anche attraverso la stipula dei necessari atti convenzionali ed assicurativi, nonché di verifica e valutazione degli interventi in rapporto all'acquisizione dei risultati di apprendimento ed alle specifiche definite in sede di programmazione formativa.

Durante lo svolgimento dello stage formativo presso l'azienda, l'allievo è tenuto a svolgere le attività previste dalla specifica progettazione formativa individualizzata, osservando gli orari concordati e rispettando l'ambiente di lavoro; deve altresì rispettare le norme in materia di igiene, salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, nonché mantenere la necessaria riservatezza per quanto attiene ai dati, informazioni e conoscenze in merito ai procedimenti amministrativi e ai processi organizzativi in generale, acquisiti durante lo svolgimento del percorso.

4.4.1 Destinatari e modalità di attivazione

Sono destinatari e hanno diritto alla fruizione della modalità formativa dello stage tutti gli allievi iscritti ai percorsi di IeFP che hanno compiuto i 15 anni di età.

Lo stage formativo deve essere progettato ed attivato per l'intero gruppo classe. Sono comunque ammessi per singoli allievi percorsi di alternanza scuola lavoro (gestiti ad esempio attraverso lo strumento dei Larsa). In entrambi i casi le attività in azienda sono comprese all'interno del calendario formativo.

Non sono previsti limiti numerici parametrati alle risorse umane presenti nelle unità operative di svolgimento; ogni tutor aziendale del soggetto ospitante può accompagnare fino ad un massimo di cinque stagisti contemporaneamente.

4.4.2 Atto convenzionale

Le esperienze di stage formativo sono attivate sulla base di una Convenzione firmata dai Legali Rappresentanti dell'Istituzione formativa e del Soggetto ospitante, sottoscritta per presa visione dall'allievo. Qualora l'allievo sia minorenne è obbligatoria una specifica autorizzazione del genitore o tutore legale del minore.

La Convenzione ha titolo gratuito e regola i rapporti e le responsabilità dei diversi Soggetti coinvolti. In particolare, essa prevede obbligatoriamente le regole di svolgimento dell'esperienza formativa, le condizioni attuative della formazione prevista nello specifico Progetto Formativo Individuale (PFI) degli allievi, nonché i diritti e i doveri di ciascuna delle parti coinvolte, compresi l'esplicitazione delle suddivisioni di compiti e adempimenti fra Soggetto ospitante e Istituzione formativa, l'informazione e formazione in tema di igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro, le garanzie contro gli infortuni sul lavoro presso l'INAIL e l'assicurazione dello stagista per la sua responsabilità civile verso i terzi.

Il PFI costituisce parte integrante della Convenzione stessa. La Convenzione può essere stipulata anche per più allievi presso lo stesso Soggetto ospitante.

Ciascuna delle parti firmatarie può recedere dalla Convenzione solo per gravi motivi espressamente previsti, in particolare nel caso di comportamento dell'allievo tale da far venir

meno le finalità del progetto formativo, oppure qualora il Soggetto ospitante non rispetti le condizioni ed i contenuti dell'esperienza formativa.

4.4.3 Progetto Formativo individuale

Il Progetto Formativo Individuale (PFI) è sottoscritto dai Legali Rappresentanti dei Soggetti interessati e dall'allievo, ovvero dal Rappresentante Legale di quest'ultimo qualora minore, e deve contenere i seguenti elementi:

a) individuazione del Soggetto e della struttura ospitante, per cui o presso cui si realizza la formazione, con relativo settore lavorativo di inserimento;
b) nominativi del tutor formativo e del tutor aziendale;
c) obiettivi di apprendimento da perseguire in rapporto alle aree di attività, ai settori d'inserimento nella struttura organizzativa, alle modalità di realizzazione ed alla durata del progetto;
d) estremi identificativi delle assicurazioni stipulate a favore dell'allievo in relazione alle attività ed agli ambiti esecutivi previsti.

4.4.4 Ambito territoriale

Lo stage formativo dei percorsi di IeFP può essere realizzato sia nell'ambito del territorio regionale, sia in quello extraregionale, compresi Paesi esteri. Per le attività realizzate negli ambiti extraregionali, salvo diverse disposizioni in essi vigenti, la regolamentazione di riferimento è quella dell'Istituzione formativa.

4.4.5 Divieti e requisiti dei Soggetti ospitanti

Il Soggetto ospitante garantisce:

- gli spazi e gli strumenti nel rispetto delle norme vigenti in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro;
- la messa a disposizione del tutor aziendale.

Ai Soggetti ospitanti è fatto divieto di utilizzare gli allievi in sostituzione del personale:

- assunto con contratti a termine nei periodi di picco delle attività;
- aziendale nei periodi di malattia, maternità o ferie;
- vacante in organico.

4.4.6 Misure specifiche a tutela della salute e della sicurezza

L'Istituzione formativa durante l'attività di stage formativo si configura come datore di lavoro dei singoli allievi e in quanto tale deve rispettare quanto previsto dal D.Lgs. 81/08, in particolare deve garantire allo stagista la "Formazione dei lavoratori e dei loro rappresentanti" ai sensi dell'art. 37 e la "Sorveglianza sanitaria" ai sensi dell'art. 41. L'attività di "Informazione ai lavoratori" ai sensi dell'art. 36 è invece sempre a carico del Soggetto ospitante.

4.5 Comitati Tecnici Scientifici di progetto

In relazione a ciascun percorso di IeFP le Istituzioni formative istituiscono un Comitato Tecnico Scientifico di Progetto (CTS) composto dal Direttore dell'Istituzione formativa, o da un suo rappresentante, dal referente del percorso e da due docenti coinvolti nel percorso medesimo.

Fermo restando la composizione minima di cui sopra, le Istituzioni formative possono deliberare che la partecipazione ai lavori del CTS sia estesa anche ad altri docenti formatori e/o altre funzioni dedicate coinvolte nel percorso formativo.

Una diversa composizione dei CTS nei percorsi sussidiari di IeFP può esser prevista da apposite Intese fra la Direzione centrale competente della Regione e l'Ufficio Scolastico regionale in funzione di specifici compiti ad essi attribuiti ed individuati dalle Intese medesime.

I CTS attivati nei percorsi sussidiari integrativi (tipologia A) possono coincidere con gli organi collegiali previsti dalla normativa vigente fatta salva la presenza di ulteriori componenti prevista da eventuali Intese fra la Direzione centrale competente della Regione e l'Ufficio Scolastico regionale.

I CTS sovraintendono da un punto di vista didattico l'andamento del percorso formativo ed esprimono indirizzi e suggerimenti in particolare in merito alle seguenti attività:

- definizione del Piano formativo;
- modello di valutazione delle competenze;
- criteri di monitoraggio del percorso formativo.

I CTS si rapportano con la Direzione centrale competente della Regione relativamente a tutti gli aspetti per i quali sia previsto dalle Direttive regionali un loro coinvolgimento e con particolare riferimento all'ammissione di nuovi allievi all'interno di percorsi già iniziati e all'ammissione in deroga ai limiti di frequenza richiesta agli esami intermedi e finali.

4.6 Modalità di passaggio fra sistemi formativi

Nelle more dell'attuazione delle previsioni di cui al comma 10, dell'articolo 1 del D.lgs. n. 226/2005, i passaggi reciproci tra il sistema di Istruzione e il sistema di IeFP, nonché i passaggi interni al sistema di IeFP sono regolamentati dall'Accordo sancito in Conferenza Unificata del 28 ottobre 2004. Le Istituzioni Formative e le Istituzioni Scolastiche che erogano l'offerta di IeFP in regime di sussidiarietà complementare (Tipologia B) si attengono alle disposizioni della presente regolamentazione, coerenti con i requisiti minimi di cui al citato Accordo.

Per le Istituzioni scolastiche che erogano l'offerta di IeFP in regime di sussidiarietà integrativa **(Tipologia A)**, essendo il percorso cui l'allievo è iscritto di ordinamento di Istruzione quinquennale, si applicano le specifiche disposizioni della regolamentazione statale. In particolare per i passaggi da un percorso di IeFP in regime di sussidiarietà integrativa **(Tipologia A)** ad altro percorso ad ordinamento statale, si applica quanto disposto dall'OM 21 maggio 2001 n. 90, che prevede la modalità degli esami integrativi e complementari relativi agli ambiti disciplinari non comuni ai percorsi di provenienza e di ingresso.

I passaggi reciproci tra i percorsi di Istruzione e quelli di IeFP, nonché quelli interni al sistema di IeFP anche a livello interregionale, avvengono invece nella modalità del riconoscimento dei crediti formativi, in coerenza con il diritto degli allievi al riconoscimento delle proprie acquisizioni in termini di competenze, indipendentemente dagli ambiti, dalle durate e dalle modalità della loro acquisizione. Agli allievi provenienti da un percorso di IeFP, ad esclusione

di quelli provenienti dai percorsi attivati in forma sussidiaria integrativa **(Tipologia A)**, che richiedono l'accesso ad un percorso di Istruzione non possono essere applicate le disposizioni di cui all'OM 21 maggio 2001 n. 90, bensì quelle di cui all'OM n. 87/2004. Per quanto riguarda l'individuazione degli esperti di cui all'articolo 4 dell'OM n. 87/2004 le Istituzioni scolastiche interessate si rapportano con le Istituzioni formative che realizzano i percorsi di IeFP.

Il diritto al passaggio è personale, esso riguarda il singolo allievo, in rapporto alla maturazione di un diverso orientamento o sviluppo del proprio progetto di vita, formativo e professionale. I passaggi non possono pertanto essere realizzati per l'intero gruppo classe o per sue articolazioni.

Tutte le Istituzioni del sistema di IeFP sono tenute sia alla certificazione delle competenze in esito ai percorsi o in uscita nel caso della loro interruzione, sia al loro riconoscimento in ingresso in termini di credito formativo, alla relativa attribuzione di valore ed alle conseguenti determinazioni in termini di inserimento nel percorso.

4.6.1 Adempimenti "in uscita" dai percorsi

In caso di interruzione del percorso, le Istituzioni rilasciano l'Attestato di competenze di cui all'Allegato 7 dell'Accordo sancito in Conferenza Stato – Regioni nella seduta del 27 luglio 2011, recepito con DM 11.11.2011 e mettono a disposizione dell'équipe e/o referente dell'Istituzione in ingresso ogni altra documentazione informativa utile, relativa al percorso ed al piano formativo personalizzato dell'alunno.

Alla compilazione dell'Attestato provvede l'équipe dei docenti formatori del gruppo classe del percorso frequentato dall'allievo; a tale fine dovranno essere garantite:

a) una funzione di *garanzia del processo* da designarsi a cura del Legale Rappresentante;
b) una funzione *valutativa* attribuita ad almeno due docenti formatori dell'équipe.

I soggetti che rivestono le due funzioni devono essere distinti.

L'Attestato è compilato previa valutazione complessiva dei risultati di apprendimento conseguiti, sulla base di una ricognizione ed analisi delle evidenze valutative certificate durante il percorso e di ogni altra evidenza utile alla ricostruzione del profilo dell'allievo, tra cui eventuali dichiarazioni compilate e sottoscritte dal tutor formativo esterno (ed esempio relative al periodo di stage aziendale).

Ai fini della tracciabilità delle operazioni, il garante del processo provvede alla compilazione di un verbale.

Alla compilazione dell'Attestato e del verbale provvede la funzione garante del processo. L'Attestato è firmato dal Legale Rappresentante dell'Istituzione. Il verbale è firmato dal garante del processo e dai soggetti che hanno partecipato alle operazioni.

4.6.2 Riconoscimento dei crediti in ingresso

4.6.2.1 Credito formativo

Ai fini dell'inserimento nei percorsi di IeFP ha valore di credito ogni attestazione o certificazione relativa agli apprendimenti acquisiti dall'allievo in qualsiasi contesto (formale e non formale), riconoscibile e traducibile in termini di competenze di cui agli standard formativi regionali.

A titolo esemplificativo:

- certificazioni dei risultati di apprendimento dell'ordinamento di riferimento, relative alle valutazioni periodiche, annuali e finali (c.d. "pagelle", portfoli, o simili);
- certificazione delle competenze e dei saperi dell'obbligo di istruzione, ex DM n. 139/2007 e DM n. 9/2010;
- certificazioni relative a "esercitazioni pratiche, esperienze formative e stage realizzati in Italia o all'estero anche con periodi di inserimento nelle realtà culturali, sociali, produttive, professionali e dei servizi" (L. 53/03, articolo 2, lettera i);
- certificazione relativa all'alternanza scuola lavoro, ex articolo 3, comma 3, lettera e) del DLgs. n. 77/2005 o attestazioni/dichiarazioni del tutor aziendale;
- autocertificazioni, in relazione a quanto previsto dall'Accordo 28/10/04, punto 9, relativamente a attività parascolastiche o extrascolastiche, certificazioni di studio di lingue straniere, di attività culturali o lavorative o a esperienze acquisite… "in ambiti e settori della società civile legati alla formazione della persona ed alla crescita umana, civile e culturale quali quelli relativi, in particolare, alle attività culturali, artistiche e ricreative, alla formazione professionale, al lavoro, all'ambiente, al volontariato, alla solidarietà, alla cooperazione, allo sport" (DM 49/00, art. 1).

Si ricorda comunque che l'autocertificazione costituisce una modalità di dichiarazione che va validata attraverso le modalità di accertamento liberamente determinate dall'équipe dei docenti formatori del percorso in ingresso.

4.6.2.2 Elementi minimi e requisiti di processo

Il processo di riconoscimento dei crediti viene attivato su richiesta dell'allievo.

La determinazione del valore quali-quantitativo del credito è operata dal CTS dell'Istituzione sulla base di criteri generali preventivamente definiti e formalizzati. I requisiti minimi per la validità delle operazioni sono gli stessi di cui al precedente punto 4.5.1: funzione di garante del processo (una risorsa) e funzione valutativa (minimo due risorse). I soggetti che rivestono le due funzioni devono essere distinti.

La determinazione del credito concerne:
- la validazione delle acquisizioni del soggetto rispetto allo standard formativo regionale di apprendimento del percorso in ingresso;
- la determinazione dell'annualità di inserimento e dell'eventuale riduzione del percorso.

L'ingresso non è né automatico, né definito sulla base della relazione tra gli ambiti disciplinari dei diversi percorsi (in uscita ed in ingresso).

Trattandosi di ingresso in un percorso a forte caratterizzazione professionalizzante, l'Istituzione deve valutare in particolare gli eventuali aspetti di carenza relativi alle competenze tecnico professionali di cui agli standard di IeFP e le connesse, necessarie forme di supporto.

Per la determinazione del credito l'équipe dei docenti formatori – anche con l'eventuale collaborazione dell'équipe del percorso in uscita - procede ad individuare le equivalenze tra acquisizioni realizzate nel percorso in uscita e ambiti/segmenti di percorso in ingresso.

Il riconoscimento del credito può avvenire attraverso il solo esame della documentazione con valore certificativo, qualora questa sia esaustiva; le modalità di accertamento ulteriore possono avvenire in forme liberamente definite dalle l'équipe dei docenti formatori, anche diverse dalle tradizionali prove orali, scritte e crittografiche,

comprese forme di osservazione diretta dell’attività del soggetto. Le prove sono definite in modo differenziato per ogni candidato.

Ai fini dell'ingresso ad un percorso di quarta annualità di Diploma Professionale costituisce prerequisito il possesso di una Qualifica Professionale (anche del previgente ordinamento statale) congruente con il Diploma stesso.

4.6.2.3 Certificazione del credito

Il credito formativo riconosciuto in ingresso è certificato dal garante del processo attraverso la compilazione e sottoscrizione dell’Attestazione di riconoscimento dei crediti conforme al Modello Collegato all’Accordo sancito in Conferenza Unificata il 28 ottobre 2004.”

5 STANDARD MINIMI DEL PROCESSO DI VALUTAZIONE

5.1 Modalità di valutazione degli allievi

L'accertamento del raggiungimento degli standard minimi formativi e professionali regionali deve prevedere modalità e strumenti coerenti con la natura ed il costrutto unitario dell'oggetto "competenza". A tale scopo è opportuno che le Istituzioni formative prevedano in sede di programmazione formativa ed utilizzino durante il percorso formativo una gamma differenziata di tipologie di prova e di metodologie di accertamento funzionali alla verifica dell'acquisizione da parte degli allievi sia delle competenze nella loro unitarietà, sia dei loro elementi (conoscenze e abilità). A livello indicativo le tipologie di prove di accertamento sono riconducibili a:

- prove unitarie "in situazione", centrate su output di competenze di base, tecnico professionali e/o concernenti l'intersezione dei due ambiti, aventi l'obiettivo di accertare la capacità degli allievi di "agire" le competenze acquisite per l'esecuzione delle prestazioni professionali caratterizzanti la Figura/Profilo di riferimento in un contesto simulato di vita reale, quotidiana o professionale;

- prove "formative", centrate su abilità e conoscenze (test; questionari a risposta chiusa o aperta; interrogazioni; risoluzione di problemi; elaborazioni di testi brevi; ecc.), riferiti il più possibile ad un contesto di vita reale, nella prospettiva delle competenze.

I criteri e le modalità generali della valutazione sono stabiliti in autonomia dalle Istituzioni formative e collegialmente dalle equipe di formatori in sede di programmazione formativa (PF) dei percorsi, con riferimento a tutti gli esiti di apprendimento, compresi quelli relativi al comportamento ed all'IRC, e con riguardo agli allievi portatori di handicap e con DSA.

La misurazione dei risultati delle prove è effettuata sulla base di griglie autonomamente elaborate dalle Istituzioni formative, in cui devono comunque trovare evidenza i seguenti elementi minimi:

- oggetto (competenza/e e/o elementi di competenza/e relativi agli standard o loro curvature)
- descrizione (attività / compito; strumenti; condizioni / vincoli; tempi e modalità di esecuzione; ecc.)
- indicatori specifici di risultato con relativi "pesi" (di punteggio e/o livello)
- criteri, parametri e scale di misurazione.

5.2 Modalità di organizzazione delle prove finali

Al termine della terza annualità e quarta annualità è prevista una prova di verifica finale finalizzata al rilascio dell'attestato regionale di qualifica o di diploma professionale. Gli esami finali sono realizzati secondo gli standard previsti dall'Allegato C.

6 MODALITÀ DI AGGIORNAMENTO DEL DOCUMENTO LINEE GUIDA

Il presente documento ed in particolare il Repertorio regionale dell'offerta di IeFP mantiene un carattere aperto, ovvero viene periodicamente aggiornato in relazione all'evoluzione del mercato del lavoro regionale ed al processo di manutenzione del quadro nazionale delle figure e dei percorsi.

All’aggiornamento ed alla manutenzione del documento provvede periodicamente la Direzione centrale competente avvalendosi del contributo delle istituzioni formative incaricate dell’attuazione dei percorsi di IeFP

Linee guida per la realizzazione
dei percorsi triennali di Istruzione e Formazione Professionale

ALLEGATO A

Repertorio dell'offerta di Istruzione e Formazione Professionale

Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia

Direzione centrale lavoro, formazione, istruzione, pari opportunità, politiche giovanili, ricerca e università

Servizio Programmazione e gestione interventi formativi

Posizione Organizzativa Integrazione dei sistemi formativi e definizione di standard e profili formativi

Agosto 2015

Sommario

PREMESSA ... 5

ALLEGATO A1 – Tabella dei profili e dei diplomi regionali costituenti l'offerta regionale di IeFP ... 6

ALLEGATO A2 – Schede profili formativi ... 9

1. AGRO-ALIMENTARE ... 11
   1.1 OPERATORE AGRICOLO ... 12
      1.1.1 Operatore agro ambientale ... 16
      1.1.2 Operatore ambientale montano ... 24
   1.2 OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE ... 32
      1.2.1 Addetto alle lavorazioni di panetteria, pasticceria e gelateria ... 35
      1.2.2 Addetto alle lavorazioni in filiere agroalimentari ... 40
   1.3 OPERATORE DEL MARE E DELLE ACQUE INTERNE ... 46
   1.4 TECNICO AGRICOLO ... 50
   1.5 TECNICO DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE ... 54
2. MANIFATTURIERA E ARTIGIANATO ... 61
   2.1 OPERATORE DELLE PRODUZIONI CHIMICHE ... 62
   2.2 OPERATORE DELLE LAVORAZIONI ARTISTICHE ... 65
   2.3 OPERATORE DEL LEGNO ... 68
      2.3.1 Addetto alle lavorazioni di falegnameria ... 71
   2.4 OPERATORE DELL'ABBIGLIAMENTO ... 72
   2.5 OPERATORE DELLA CALZATURA ... 76
   2.6 TECNICO DELLE LAVORAZIONI ARTISTICHE ... 80
   2.7 TECNICO DEL LEGNO ... 83
   2.8 TECNICO DELL'ABBIGLIAMENTO ... 87
3. MECCANICA, IMPIANTI E COSTRUZIONI ... 90
   3.1 OPERATORE ELETTRICO ... 91
      3.1.1 Installatore impianti elettrici civili ed industriali ... 95
      3.1.2 Installatore di impianti di automazione industriale ... 101
      3.1.3 Installatore e manutentore di impianti per la produzione sostenibile di energia ... 106
   3.2 OPERATORE ELETTRONICO ... 113
      3.2.1 Installatore di apparecchiature elettroniche civili e industriali ... 117
      3.2.2 Addetto alla programmazione di stampanti 3D e sistemi Arduino ... 121
   3.3 OPERATORE ALLA RIPARAZIONE DEI VEICOLI A MOTORE ... 122
      3.3.1 Manutentore autovetture e motocicli ... 125
      3.3.2 Autocarrozziere ... 131
   3.4 OPERATORE DI IMPIANTI TERMOIDRAULICI ... 134
      3.4.1 Installatore impianti di climatizzazione ... 137
   3.5 OPERATORE MECCANICO ... 143
      3.5.1 Conduttore macchine utensili ... 146
      3.5.2 montatore di sistemi meccanici ... 153
      3.5.3 Montatore/Manutentore di sistemi elettromeccanici ... 160
      3.5.4 Saldocarpentiere ... 161
      3.5.5 Meccanico attrezzista procedure cad-cam ... 166
   3.6 OPERATORE EDILE ... 173
      3.6.1 Addetto alle lavorazioni di cantiere edile ... 176
   3.7 OPERATORE DEL MONTAGGIO E DELLA MANUTENZIONE DI IMBARCAZIONI DA DIPORTO ... 183
   3.8 TECNICO ELETTRICO ... 186
   3.9 TECNICO ELETTRONICO ... 189

3.10 TECNICO RIPARATORE DEI VEICOLI A MOTORE 193
3.11 TECNICO DI IMPIANTI TERMICI 200
3.12 TECNICO PER L'AUTOMAZIONE INDUSTRIALE 207
3.13 TECNICO EDILE 210
3.14 TECNICO PER LA CONDUZIONE E MANUTENZIONE DI IMPIANTI AUTOMATIZZATI 213

4. CULTURA, INFORMAZIONE E TECNOLOGIE INFORMATICHE 216
4.1 OPERATORE GRAFICO 217
4.1.1 Addetto alla produzione grafica digitale 220
4.1.2 Addetto alla stampa 226
4.1.3 Addetto alla computer grafica 230
4.2 TECNICO GRAFICO 236

5. SERVIZI COMMERCIALI 244
5.1 OPERATORE AI SERVIZI DI VENDITA 245
5.1.1 Addetto alle vendite 249
5.1.2 Addetto alle relazioni commerciali 254
5.2 OPERATORE AMMINISTRATIVO-SEGRETARIALE 260
5.2.1 Addetto alla segreteria 264
5.2.2 Addetto alla contabilità 268
5.3 OPERATORE DEI SISTEMI E DEI SERVIZI LOGISTICI 272
5.4 TECNICO COMMERCIALE DELLE VENDITE 276
5.5 TECNICO DEI SERVIZI DI IMPRESA 279

6. TURISMO E SPORT 282
6.1 OPERATORE DELLA RISTORAZIONE 283
6.1.1 Cuoco 286
6.1.2 Cameriere di sala e bar 290
6.2 OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA 293
6.2.1 Addetto alla promozione e accoglienza turistica 296
6.2.2 Addetto ai servizi turistici 301
6.3 TECNICO DI CUCINA 305
6.4 TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR 312
6.5 TECNICO DEI SERVIZI DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA 318
6.6 TECNICO DEI SERVIZI DI ANIMAZIONE "TURISTICO – SPORTIVA" E DEL TEMPO LIBERO 322

7. SERVIZI ALLA PERSONA 325
7.1 OPERATORE DEL BENESSERE 326
7.1.1 Acconciatore 329
7.1.2 Estetista 332
7.2 TECNICO DEI TRATTAMENTI ESTETICI 335
7.3 TECNICO DELL'ACCONCIATURA 344

ALLEGATO A3 – Standard formativi minimi relativi alle competenze di base in uscita ai percorsi di qualifica (terzo anno) e di diploma (quarto anno) dei percorsi di IeFP 351

Competenza linguistica 353
Competenza matematica, scientifica e tecnologica 354
Competenza storica e socio-economica 355

ALLEGATO A4 - Standard formativi minimi nell'area qualità, sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale 356

PREMESSA

Il Repertorio regionale dell'offerta di IeFP (Allegato A alle linee guida) raccoglie la descrizione delle Figure nazionali di riferimento articolate a livello territoriale sia per quanto riguarda i percorsi triennali per il raggiungimento della qualifica professionale (declinata in Profili regionali) e sia per il conseguimento del diploma professionale (quarto anno); tutte le figure sono raggruppate nelle sette aree professionali previste dall'Accordo sancito dalla Conferenza unificata nella seduta del 27 luglio 2011. Nel caso non fosse presente la declinazione regionale del Profilo triennale il Repertorio riporta la Figura nazionale.

Il Repertorio intende costituire:

- per **i giovani** e per **le loro famiglie** uno strumento di aiuto alla comprensione delle caratteristiche dei profili formativi costituenti la proposta regionale;
- per **il mondo produttivo** un moderno strumento di dialogo e confronto con il sistema regionale di IeFP costruito su standard formativi e professionali facilmente comprensibili;
- per **le istituzioni formative regionali di IeFP** uno strumento utile per programmare le attività sul territorio e facilitare i passaggi degli allievi fra i sistemi formativi.

Il Repertorio si articola in 4 parti.

- La prima parte (Allegato A1) raggruppa in rapporto a specifiche aree professionali le Figure e gli Indirizzi nazionali e i Profili regionali. La classificazione delle Figure e dei Profili per aree professionali consente di collocare eventuali insiemi di professionalità secondo logiche coerenti di settore economico-produttivo.

- La seconda parte (Allegato A2) riporta, sotto forma di schede, la descrizione di ciascun Profilo evidenziando i relativi standard formativi riferiti alle competenze tecnico professionali.

- Nella terza parte (Allegato A3) vengono riportati gli standard formativi comuni a tutte le Figure/Profili e riferiti alle competenze di base.

- Nella quarta parte del Repertorio (Allegato A4) vengono riportati gli standard formativi riferiti alle competenze tecnico-professionali delle aree qualità, sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale che si caratterizzano in quanto trasversali rispetto a tutte le Figure/Profili.

ALLEGATO A1 – Tabella dei profili e dei diplomi regionali costituenti l'offerta regionale di IeFP

La seguente tabella riporta la declinazione/articolazione a livello regionale, rispetto alle specificità/caratterizzazioni territoriali del mercato del lavoro, delle 22 Figure triennali, con i relativi Indirizzi e Profili regionali, e le 21 figure quadriennali, approvate con Accordo in Conferenza Stato-Regioni del 29 aprile 2010 recepito con D.I. del 15 giugno 2010 ed integrate con l'Accordo in Conferenza Stato-Regioni del 19 gennaio 2012 ; tutte le Figure/Profili sono raggruppati per Aree professionali.
Le Aree Professionali sono individuate a partire dalla classificazione delle Aree Economico Professionali elaborata sulla base della traduzione italiana delle nomenclature statistiche internazionali rispettivamente della classificazione delle attività economiche (NACE-ATECO) e della classificazione delle professioni (ISCO-CP/NUP).
L'obiettivo della presente classificazione è di costituire un riferimento referenziato al mondo economico e del lavoro per il sistema della IeFP e, potenzialmente, per l'intera offerta della formazione professionale secondaria e superiore.

Ciascuno dei 32 Profili professionale regionale è collegato alla Figura nazionale di riferimento ed agli eventuali Indirizzi.

AREA PROFESSIONALE	Figura a banda larga nazionale ed eventuale indirizzo	N.	Profilo regionale di IeFP	Diplomi di IeFP
1) AGRO-ALIMENTARE ▪ Agricoltura, silvicoltura e pesca ▪ Produzioni alimentari	• Operatore agricolo - Allevamento animali domestici - Coltivazioni arboree, erbacee ortofloricole - Silvicoltura e salvaguardia dell'ambiente	1 2	• Operatore agroambientale • Operatore ambientale montano	• Tecnico agricolo
	• Operatore della trasformazione agroalimentare	3 4	• Addetto lavorazioni panetteria, pasticceria e gelateria • Addetto alle lavorazioni in filiere agroalimentari	• Tecnico della trasformazione agroalimentare
	• Operatore del mare e delle acque interne			
2) MANIFATTURIERA E ARTIGIANATO ▪ Chimica ▪ Estrazione gas, petrolio, carbone, minerali e lavorazione pietre ▪ Vetro, ceramica e materiali da costruzione ▪ Legno e arredo ▪ Carta e cartotecnica ▪ TAC (Tessile, Abbigliamento, Calzature) e sistema moda	• Operatore delle produzioni chimiche • Operatore delle lavorazioni artistiche			• Tecnico delle lavorazioni artistiche
	• Operatore del legno	5	• Addetto alle lavorazioni di falegnameria	• Tecnico del legno
	• Operatore dell'abbigliamento • Operatore delle calzature			• Tecnico dell'abbigliamento

AREA PROFESSIONALE	Figura a banda larga nazionale ed eventuale indirizzo	N.	Profilo regionale di IeFP	Diplomi di IeFP
3) MECCANICA, IMPIANTI E COSTRUZIONI ▪ Meccanica ▪ Produzione e manutenzione di macchine; Impiantistica ▪ Edilizia ▪ Servizi di public utilities	• Operatore elettrico	6 7 8	• Installatore impianti elettrici civili ed industriali • Installatore di impianti di automazione industriale • Installatore e manutentore di impianti per la produzione sostenibile di energia	• Tecnico elettrico • Tecnico per l'automazione industriale
	• Operatore elettronico	9 10	• Installatore apparecchiature elettroniche civili/industriali • Addetto alla programmazione di stampanti 3D e sistemi Arduino	• Tecnico elettronico
	• Operatore alla riparazione dei veicoli a motore - Riparazioni parti e sistemi meccanici ed elettromeccanici del veicolo - Riparazioni di carrozzeria	11 12	• Manutentore autovetture e motocicli • Autocarrozziere	• Tecnico riparatore dei veicoli a motore
	• Operatore di impianti termoidraulici	13	• Installatore impianti di climatizzazione	• Tecnico di impianti termici
	• Operatore meccanico	14 15 16 17 18	• Conduttore macchine utensili • Montatore di sistemi meccanici • Montatore/Manutentore di sistemi elettromeccanici • Saldocarpentiere • Meccanico attrezzista procedure CAD-CAM	• Tecnico per la conduzione e manutenzione di impianti automatizzati
	• Operatore edile	19	• Addetto alle lavorazioni di cantiere edile	• Tecnico edile
	• Operatore del montaggio e della manutenzione di imbarcazioni da diporto			

AREA PROFESSIONALE	Figura a banda larga nazionale ed eventuale indirizzo	N.	Profilo regionale di IeFP	Diplomi di IeFP
4) CULTURA, INFORMAZIONE E TECNOLOGIE INFORMATICHE ▪ Stampa ed editoria ▪ Servizi di Informatica ▪ Servizi di telecomunicazione e poste ▪ Servizi culturali e di spettacolo	• Operatore grafico - Stampa e allestimento - Multimedia	20 21 22	• Addetto alla produzione grafica digitale • Addetto alla stampa • Addetto alla computer grafica	• Tecnico grafico
5) SERVIZI COMMERCIALI ▪ Servizi di distribuzione commerciale ▪ Trasporti e logistica ▪ Servizi finanziari e assicurativi ▪ Area comune: Servizi alle imprese	• Operatore ai servizi di vendita • Operatore amministrativo-segretariale • Operatore dei sistemi e dei servizi logistici	23 24 25 26	• Addetto alle vendite • Addetto alle relazioni commerciali • Addetto alla segreteria • Addetto alla contabilità	• Tecnico commerciale delle vendite • Tecnico dei servizi di impresa
6) TURISMO E SPORT ▪ Servizi turistici ▪ Servizi attività ricreative e sportive	• Operatore della ristorazione - Preparazione pasti - Servizi di sala e bar • Operatore ai servizi di promozione ed accoglienza - Strutture ricettive - Servizi del turismo	27 28 29 30	• Cuoco • Cameriere di sala e bar • Addetto alla promozione e accoglienza turistica • Addetto ai servizi turistici	• Tecnico di cucina • Tecnico dei servizi di sala e bar • Tecnico dei servizi di promozione e accoglienza • Tecnico dei servizi di animazione turistico-sportiva e del tempo libero
7) SERVIZI ALLA PERSONA ▪ Servizi socio-sanitari ▪ Servizi di educazione e formazione ▪ Servizi alla persona	• Operatore del benessere - Acconciatura - Estetica	31 32	• Acconciatore • Estetista	• Tecnico dell’acconciatura • Tecnico dei trattamenti estetici

ALLEGATO A2 – Schede profili formativi

Vengono di seguito riportate le schede illustranti ogni figura/profilo costituente l'offerta regionale di IeFP (qualifiche e diplomi professionali), specificando per ognuna di esse gli standard formativi di riferimento.

Ogni **FIGURA PROFESSIONALE A BANDA LARGA NAZIONALE** viene descritta in termini di:

- Denominazione figura
- Referenziazioni della figura
    - Professioni NUP/ISTAT correlate
    - Attività economiche di riferimento (ATECO 2007/ISTAT)
- Descrizione sintetica della figura
- Principali processi di lavoro e attività caratterizzanti la figura
- Descrizione delle competenze riferite agli standard formativi minimi nazionali utilizzando il seguente format:

A.1	….
Conoscenze essenziali	*Abilità minime*
• …	• …

Ogni **PROFILO REGIONALE DI QUALIFICA PROFESSIONALE** viene descritto in termini di:

- Denominazione del profilo regionale
- Descrizione sintetica del profilo regionale
- Elenco dei qualificatori professionali regionali (QPR) che caratterizzano e contestualizzano a livello regionale la figura professionale integrandone le competenze tecnico professionali previste degli standard minimi nazionali.
  (NB: per ogni QPR è specificato il livello di sviluppo dello stesso all'interno del percorso formativo triennale di IeFP utilizzando le voci "Parziale, Completo o Esteso". Si rimanda all'Allegato D "Repertorio degli standard professionali dei percorsi IeFP" la specificazione del significato formativo di tali termini.)
- Descrizione dei qualificatori professionali regionali utilizzando il seguente format:

QPR-SEP-XX - **TITOLO QPR**		EQF: **X**
Descrizione del qualificatore professionale regionale		
Conoscenze	*Abilità*	
• •	• •	

Ogni **PROFILO REGIONALE DI DIPLOMA PROFESSIONALE** viene descritto in termini di:

- Denominazione figura
- Referenziazioni della figura
  - Professioni NUP/ISTAT correlate
  - Attività economiche di riferimento (ATECO 2007/ISTAT)
- Descrizione sintetica della figura
- Principali processi di lavoro e attività caratterizzanti la figura
- Elenco dei qualificatori professionali regionali (QPR) che caratterizzano e contestualizzano a livello regionale la figura professionale integrandone le competenze tecnico professionali previste degli standard minimi nazionali
- Descrizione dei qualificatori professionali regionali utilizzando il format soprariportato.

AREA PROFESSIONALE

1. AGRO-ALIMENTARE

SETTORI ECONOMICI PROFESSIONALI INTERESSATI

- Agricoltura, silvicoltura e pesca
- Produzioni alimentari

FIGURE A BANDA LARGA NAZIONALE ED EVENTUALI PROFILI REGIONALI

- Operatore agricolo
    - Operatore agro ambientale
    - Operatore ambientale montano
- Operatore della trasformazione agroalimentare
    - Addetto alle lavorazioni panetteria, pasticceria e gelateria
    - Addetto alle lavorazioni in filiere agroalimentari
- Operatore del mare e delle acque interne

DIPLOMI PROFESSIONALI

- Tecnico agricolo
- Tecnico della trasformazione agroalimentare

FIGURA PROFESSIONALE

1.1 OPERATORE AGRICOLO

DENOMINAZIONE PROFILI REGIONALI

- Operatore agro ambientale
- Operatore ambientale montano

REFERENZIAZIONI DELLA FIGURA

Professioni NUP/ISTAT correlate:

6 .	ARTIGIANI, OPERAI SPECIALIZZATI E AGRICOLTORI
6.1.1	Agricoltori e operai agricoli specializzati
6.4.2	Allevatori e operai specializzati della zootecnia
6.4.3	Allevatori e agricoltori

ATTIVITÀ ECONOMICHE DI RIFERIMENTO (ATECO 2007/ISTAT):

01	COLTIVAZIONI AGRICOLE E PRODUZIONE DI PRODOTTI ANIMALI, CACCIA
01.1	COLTIVAZIONE DI COLTURE AGRICOLE NON PERMANENTI
01.13	Coltivazione di ortaggi e meloni, radici e tuberi
01.19	Floricoltura e coltivazione di altre colture non permanenti
01.29	Coltivazione di altre colture permanenti

DESCRIZIONE SINTETICA DELLA FIGURA

L' Operatore agricolo interviene, a livello esecutivo, nel processo lavorativo con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di collaborare nella gestione dell'azienda e di svolgere, a seconda dell'indirizzo, attività relative all'allevamento di animali domestici, alle coltivazioni arboree, alle coltivazioni erbacee, all'orto/floricoltura, alla silvicoltura e salvaguardia dell'ambiente, con competenze nello svolgimento delle operazioni fondamentali attinenti alla produzione zootecnica e vegetale nonché nell'esecuzione di operazioni nella trasformazione di prodotti primari dell'azienda e nella tutela e protezione dell'ambiente naturale

PROCESSO DI LAVORO CARATTERIZZANTE LA FIGURA:

COLTIVAZIONI AGRICOLE, ALLEVAMENTIO ANIMALI, SILVICULTURA E SALVAGUARDIA AMBIENTALE

A - Pianificazione e organizzazione del proprio lavoro
- Pianificazione delle fasi di lavoro assegnate

B - Gestione dell'azienda
- Operazioni connesse alla scelta dell'indirizzo produttivo e alla gestione dell'azienda

C - Utilizzo e manutenzione macchine, attrezzi, impianti e strutture
- Preparazione e utilizzo delle macchine, attrezzi, strumenti, impianti e strutture.
- Cura e manutenzione ordinaria delle macchine e degli attrezzi.
- Predisposizione e cura degli alloggi

D - Trasformazione prodotti agricoli
- Preparazione e utilizzo delle macchine, attrezzi, strumenti, impianti e strutture.
- Cura e manutenzione ordinaria delle macchine e degli attrezzi.
- Predisposizione e cura degli alloggi

E - Coltivazioni arboree, erbacee ed ortofloricole
- Impianto, coltivazione e riproduzione

F - Silvicoltura, salvaguardia dell'ambiente
- Creazione nuovi impianti boschivi.
- Produzioni collegate alla silvicoltura.
- Cura, manutenzione e difesa dell'ambiente silvestre e naturale

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI DELLA FIGURA

A.1	Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazione, ottimizzando i processi lavorativi e l'uso dei mezzi di produzione.
Conoscenze	*Abilità*
• Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore • Principali terminologie tecniche di settore • Processi e cicli di lavoro dei vari indirizzi di produzione • Tecniche di comunicazione organizzativa • Tecniche di monitoraggio • Tecniche di pianificazione	• Adottare modalità di pianificazione dei tempi e modalità d'intervento in funzione delle fasi di sviluppo dei processi • Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche del settore • Adottare metodi e procedure per il monitoraggio e verifica della conformità delle lavorazioni a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato

A.2	Predisporre e curare degli spazi di lavoro in generale al fine di contrastare affaticamento e malattie professionali
Conoscenze	*Abilità*
• Elementi di ergonomia • Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizie e riordino	• Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro • Adottare soluzioni organizzative di operatività coerenti ai principi dell'ergonomia

B.1	Collaborare nella scelta dell'indirizzo produttivo e nella gestione dell'azienda
Conoscenze	*Abilità*
• Beni economici e fattori di produzione • Elementi di diritto agrario • Elementi di ecologia di riferimento per il settore • Elementi di economia agraria e di estimo agrario • Fasi e tecniche nelle produzioni • Indirizzi di produzione del settore • Principali terminologie tecniche di settore • Processi e cicli di lavoro del settore • Strumenti informatici specifici • Tecniche di comunicazione organizzativa • Tecniche di pianificazione • Tipologie alternative d'intervento a supporto produzione	• Adottare metodiche e tecniche operative in grado di dare redditività e valore nei singoli processi ai beni economici e ai fattori produttivi • Individuare la tipologia d'intervento in relazione al prodotto che si vuole ottenere • Utilizzare indicazioni e/o istruzioni per predisporre le diverse fasi di lavorazione • Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro • Utilizzare metodi di reportistica per descrivere i risultati ottenuti sia sul piano tecnico che gestionale

B.2	Collaborare nella redazione e archiviazione di documenti fiscali e amministrativi specifici del settore
Conoscenze	*Abilità*
• Elementi di contabilità generale • Normativa amministrativo-fiscale • Programmi di contabilità	• Applicare procedure per l'implementazione dei flussi informativi a supporto della gestione amministrativo-contabile • Effettuare operazioni contabili di base attinenti all'attività

C.1	Pianificare l'impiego, approntare e utilizzare in autonomia e sicurezza macchine, attrezzi, impianti e strutture nei vari processi di produzione di natura zootecnica, agricola, floricolturale, forestale
Conoscenze	*Abilità*
• Macchine, attrezzi e il loro funzionamento nell'impiego in processi produttivi • Tecniche di approntamento • Tecniche e metodi d'uso delle macchine e attrezzi	• Identificare la funzionalità d'uso di macchine, attrezzi, strumenti, impianti e strutture sulla base delle indicazioni di appoggio • Applicare procedure e tecniche di approntamento macchine, strumenti, impianti e strutture

C.2	Effettuare la cura, la pulizia e la manutenzione delle macchine, attrezzi, impianti e strutture nonché l'alloggiamento delle macchine e degli attrezzi
Conoscenze	*Abilità*
• Basi tecniche per effettuare piccole riparazioni alle macchine, impianti e strutture • Elementi di idraulica legati al settore • Elementi di meccanica legati al settore • Forme di alloggiamento • Forme di ricoveri	• Effettuare lavori di cura e manutenzione delle macchine, attrezzi, impianti e strutture • Utilizzare metodiche per verificare il funzionamento delle macchine, strumenti e impianti • Applicare procedure e tecniche di pulizia e di ordinaria riparazione • Applicare procedure e metodiche per l'alloggiamento di macchine e attrezzi

C.3	Effettuare trasformazioni agro-industriali e alimentari di prodotti primari dell'azienda, adattando le tecniche alle diverse circostanze
Conoscenze	*Abilità*
• Metodi e tecniche di trasformazione artigianale di prodotti agricoli primari in prodotti alimentari	• Applicare tecniche e metodiche di base per la trasformazione di prodotti dell'azienda • Controllare gli aspetti fisico-chimici, organolettici e microbiologici dei prodotti da trasformare e quelli trasformati, ricorrendo anche a semplici esami di analisi chimica e microbiologica

D.1	Eseguire il confezionamento e la conservazione dei prodotti
Conoscenze	*Abilità*
• Analisi più comuni riguardo i contenuti e la qualità dei prodotti. • Caratteristiche merceologiche dei prodotti • Forme e tecniche per la conservazione • Forme e tecniche per il confezionamento • Indicazioni, leggi e norme vigenti a riguardo l'igiene • Norme, criteri e parametri di qualità • Norme riguardanti la protezione e l'identificazione dei prodotti da commercializzare	• Applicare indicazioni e norme vigenti riguardo all'igiene, alla sicurezza e alla qualità richiesti dal mercato • Applicare metodiche e tecniche di confezionamento • Applicare metodiche e tecniche di conservazione • Applicare ai prodotti destinati alla vendita i dispositivi di protezione e identificazione previsti

D.2	Eseguire lo stoccaggio e la vendita dei prodotti
Conoscenze	*Abilità*
• Tecniche di stoccaggio • Tecniche di vendita	• Applicare metodiche e tecniche di stoccaggio dei prodotti • Applicare tecniche di vendita dei prodotti

PROFILO PROFESSIONALE

1.1.1 OPERATORE AGRO AMBIENTALE

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PROFILO

L'OPERATORE AGROAMBIENTALE ha le competenze per la gestione delle attività agricole ed è in grado di intervenire con modalità e tecniche che preservino e migliorino l'ambiente rurale. E' preparato per utilizzare tecniche a basso impatto ambientale previste dal Piano di Sviluppo rurale, per applicare metodi di agricoltura biologica conformi alla normativa europea e per gestire l'agro-ecosistema "azienda" in funzione produttiva eco-compatibile. Realizza la produzione agricola, zootecnica, le attività di trasformazione e servizi in ambito rurale seguendo i disciplinari produttivi e le norme che garantiscono qualità in linea con la valorizzazione delle potenzialità ambientali locali.

COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

Codice	*Titolo della QPR*	*EQF*	*Sviluppata in modo:*
QPR-AGR-01	Preparazione dell'ambiente di coltivazione	3	Parziale
QPR-AGR-02	Predisposizione degli impianti di coltivazione	3	Completo
QPR-AGR-03	Impianto e moltiplicazione delle piante	3	Completo
QPR-AGR-04	Effettuare l'irrigazione delle piante	3	Parziale
QPR-AGR-05	Distribuzione di prodotti fertilizzanti e fitosanitari	3	Parziale
QPR-AGR-06	Esecuzione delle potature	3	Completo
QPR-AGR-08	Raccolta dei prodotti agricoli	3	Completo
QPR-AGR-09	Vendita dei prodotti agricoli	3	Parziale
QPR-AGR-11	Gestione delle aree verdi	3	Parziale
QPR-ALL-01	Conduzione dell'allevamento di animali	3	Parziale
QPR-ALL-02	Raccolta dei prodotti di allevamento	3	Completo
QPR-ALI-14	Produzione di formaggi e derivati del latte	3	Parziale
QPR-RIC-07	Conduzione attività agrituristica	4	Parziale

DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

QPR-AGR-01 - **PREPARAZIONE DELL'AMBIENTE DI COLTIVAZIONE**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base dell'indirizzo produttivo aziendale e delle caratteristiche agronomiche, il soggetto è in grado di predisporre l'ambiente di coltivazione (terreno e strutture di protezione) per le successive fasi di semina, trapianto e coltivazione.	

Conoscenze	*Abilità*
• Caratteristiche chimiche, fisiche e biologiche del terreno agrario e dei terricci • Le trasformazioni chimiche e biologiche del terreno • Tecniche di raccolta dei campioni per le analisi • Procedure per la conservazione della fertilità • Principi di meccanizzazione agricola: caratteristiche della trattrice e suo funzionamento • Caratteristiche tecniche e manutenzione di aratro, erpice, sarchiatore, fresa, motocoltivatori • Caratteristiche dei materiali e delle attrezzature utilizzate per la protezione delle colture	• Riconoscere le condizioni del terreno idonee per le lavorazioni • Predisporre il trattore ed effettuare l'aggancio degli attrezzi portati (attacco a tre punte) o trainati • Effettuare le regolazioni degli attrezzi (profondità, grado di sminuzzamento o rimescolamento desiderato, ecc) e scegliere la velocità di avanzamento • Eseguire la lavorazione monitorandone costantemente l'esito • Eseguire la pulizia e l'eventuale lubrificazione degli attrezzi utilizzati • Predisporre strutture e impianti e utilizzare materiali per la protezione delle colture (tunnel, serre, rete antigrandine, pacciamatura ecc.)

QPR-AGR-02 - **PREDISPOSIZIONE DEGLI IMPIANTI DI COLTIVAZIONE**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle scelte produttive aziendali e delle tecniche di coltivazione adottate, il soggetto è in grado di predisporre strutture e impianti di coltivazione per il sostegno e la protezione delle colture nelle diverse fasi di crescita.	

Conoscenze	*Abilità*
• Distanze e sesti di impianto utilizzati per la coltivazione di ortaggi (in pieno campo e in serra), vite e piante da frutto • Tecniche di pacciamatura: caratteristiche dei materiali utilizzati e delle macchine pacciamatrici • Caratteristiche tecniche di pali e fili metallici utilizzati per l'impostazione del vigneto e del frutteto • Impostazione della struttura portante per vigneto e frutteto: tecniche, strumenti e macchine utilizzati (trivelle, tendifilo, argani, tiranti, ancore per pali di testata ecc.) • Caratteristiche dei materiali plastici utilizzati per la copertura e protezione delle colture • Caratteristiche degli elementi costruttivi di tunnel e serre • Caratteristiche tecniche degli impianti di condizionamento (luce, temperatura e umidità) utilizzati in serra	• Stendere la pacciamatura in film plastico o di origine organica • Riconoscere il sesto di impianto più idoneo per le colture in filare • Individuare materiali e accessori necessari per l'impostazione di filari per il sostegno delle colture • Collocare i pali di sostegno e i fili di acciaio rispettando distanze e misure già definite • Impiantare piedini e archi di tunnel di piccole dimensioni • Collocare film plastico di copertura e rete antigrandine fissandoli alle strutture • Assemblare i principali elementi strutturali di una serra • Effettuare i lavori di preparazione per l'installazione di impianti di condizionamento in serra

QPR-AGR-03 - **IMPIANTO E MOLTIPLICAZIONE DELLE PIANTE**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle caratteristiche delle piante interessate e del sistema di allevamento, il soggetto è in grado di effettuare l'impianto (messa a dimora di semi e piante, trapianto) e la moltiplicazione (per propagazione o innesto) di piante erbacee e legnose.	
Conoscenze	*Abilità*
• Caratteristiche del seme e fisiologia della germinazione • Cenni di anatomia e fisiologia delle piante (radice, fusto, gemme e foglia, tessuti, accrescimento, cicatrizzazione) • Caratteristiche botaniche specifiche delle piante più diffuse e coltivate in FVG • Caratteristiche delle strutture anatomiche vegetali interessate nella moltiplicazione e nell'innesto • Caratteristiche botaniche e produttive dei portinnesti della vite e delle piante da frutto • Avvertenze relative al calcolo della densità di semina per le principali piante coltivate • Tecniche di trapianto • Caratteristiche dei sesti di impianto utilizzati per la vite e le piante da frutto • Caratteristiche degli elementi costitutivi dell'impianto (pali, teli antigrandine, accessori), criteri di scelta e modalità d'installazione • Caratteristiche tecniche e criteri di utilizzo di macchine e attrezzature utilizzate per la semina e il trapianto • Tipologie di innesti e modalità operative	• Verificare la corretta funzionalità delle macchine e delle attrezzature utilizzate per la semina e l'impianto (trattore, trapiantatrice, altre attrezzature manuali) • Pianificare la semina di specie erbacee calcolando la quantità di seme necessaria • Eseguire la semina con mezzi meccanici, con attrezzature manuali in pieno campo o in aree protette • Eseguire le operazioni di regolazione e carico della seminatrice meccanica o manuale sulla base della densità di seme da distribuire • Eseguire il trapianto con mezzi meccanici, con attrezzature manuali o semi manuali monitorando l'esecuzione dell'operazione • Pianificare l'impianto di specie frutticole e arboree individuando distanze e quantità di pali tutori e accessori • Effettuare la moltiplicazione delle piante per via vegetativa (talea, margotta, propaggine, ecc.) • Realizzare i più comuni innesti sulle piante da frutto

QPR-AGR-04 - **EFFETTUARE L'IRRIGAZIONE DELLE PIANTE**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
In funzione del tipo di coltura e del suo stadio vegetativo, il soggetto è in grado di effettuare interventi irrigui in pieno campo e in ambiente protetto (es. serre), provvedendo anche alla predisposizione degli impianti.	
Conoscenze	*Abilità*
• Ciclo dell'acqua e sue dinamiche nel terreno • Criteri per la valutazione delle esigenze idriche delle piante coltivate • Influenza della tipologia di terreno sul fabbisogno idrico • Tipologie di irrigazione delle coltivazioni: infiltrazione laterale, soprachioma, sottochioma, localizzata • Caratteristiche tecniche dei differenti impianti irrigui e relative procedure di realizzazione • Caratteristiche tecniche delle pompe idriche • Modalità di raccordo alla rete idrica	• Calcolo del fabbisogno idrico delle diverse coltivazioni in funzione alla tipologia di piante, allo stadio vegetativo, alla tipologia di terreno e alla stagionalità • Creazione di solchi per l'irrigazione mediante infiltrazione laterale • Predisporre impianti di irrigazione soprachioma • Predisporre impianti di irrigazione sottochioma • Assemblare gli elementi tecnici di un impianto di irrigazione localizzata • Effettuare la regolazione del flusso idrico, compresa la programmazione delle centraline di controllo degli impianti automatizzati. • Effettuare l'intervento di irrigazione, monitorandone il corretto funzionamento ed intervenendo in caso di necessità

QPR-AGR-05 - **DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI FERTILIZZANTI E FITOSANITARI**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
In funzione dello specifico obiettivo dell'intervento e dello stadio vegetativo delle piante, il soggetto è in grado di effettuare interventi fertilizzanti, diserbanti e antiparassitari sulle coltivazioni in atto e/o sul terreno, nel rispetto delle norme ambientali e di eventuali disciplinari produttivi.	

Conoscenze	*Abilità*
• Caratteristiche degli elementi nutritivi • Tecniche di calcolo dei fabbisogni nutrizionali delle piante • Caratteristiche e formulazioni commerciali di fertilizzanti, correttivi e ammendanti • Caratteristiche di insetti, funghi, batteri e virus che attaccano le piante • Criteri di utilizzo, tossicità e formulazioni commerciali dei prodotti antiparassitari utilizzati in agricoltura • Tecniche di lotta antiparassitaria: convenzionale, integrata, biologica • Elementi di botanica delle piante infestanti • Caratteristiche dei prodotti diserbanti e tecniche di diserbo • Caratteristiche e utilizzo degli impianti di fertirrigazione	• Effettuare controlli sullo stato fitosanitario delle colture • Effettuare controlli sulla presenza e tipologia di erbe infestanti • Rilevare la presenza di carenze/eccessi nutrizionali o disfunzioni fisiologiche • Individuare i fertilizzanti più adatti per le singole specie coltivate • Eseguire la fertilizzazione (utilizzando anche macchine specifiche) • Scegliere i prodotti antiparassitari e diserbanti più idonei per specifiche necessità di intervento • Preparare la soluzione antiparassitaria e/o diserbante rispettando le indicazioni descritte sulle confezioni e le norme sulla sicurezza

QPR-AGR-06 - **ESECUZIONE DELLE POTATURE**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
In funzione del sistema di allevamento delle piante interessate, il soggetto è in grado di eseguire la potatura di arbusti, piante da frutto e piante ornamentali, tenendo in considerazione gli aspetti produttivi e/o estetici.	

Conoscenze	*Abilità*
• Tipologie di rami nelle piante da frutto e ornamentali • Tipologie di tagli di potatura e loro protezione • Tecniche di potatura: allevamento, mantenimento, produzione • Caratteristiche degli attrezzi utilizzati per la potatura • Caratteristiche biologiche dei principali fitofagi, malattie fungine e batteriche collegate alle attività di potatura	• Effettuare un'analisi visiva della pianta da potare e individuare le strutture vegetali su cui intervenire • Controllare l'efficienza degli attrezzi da taglio utilizzati • Predisporre e utilizzare eventuali macchine agevolatrici (elevatori) • Eseguire i tagli ed eventuali legature dei rami • Effettuare eventuali interventi a protezione dei tagli di potatura

QPR-AGR-08 - **RACCOLTA DEI PRODOTTI AGRICOLI**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
In dipendenza dello stadio di maturazione dei prodotti, il soggetto è in grado di effettuare la raccolta manuale e/o meccanica dei prodotti agricoli, gestendo il loro stoccaggio e la conservazione in funzione del loro successivo utilizzo.	

Conoscenze	*Abilità*
• Elementi di fisiologa della maturazione • Parametri per la valutazione del momento della raccolta in funzione del successivo utilizzo dei prodotti • Tecniche di raccolta dei diversi prodotti agricoli • Caratteristiche delle attrezzature, imballaggi e macchine agevolatrici utilizzate per la raccolta • Tecniche di trasporto e modalità di stoccaggio in azienda • Elementi della catena del freddo • Caratteristiche di impianti e locali destinati allo stoccaggio e conservazione dei prodotti agroalimentari • Normativa relativa alla conservazione dei prodotti	• Effettuare analisi visive ed eventuali campionamenti del prodotto • Eseguire semplici analisi per determinare il momento ottimale per la raccolta (umidità, grado zuccherino, acidità, ecc.) • Predisporre le attrezzature per la raccolta e lo stoccaggio • Organizzare il cantiere di raccolta con l'eventuale impiego di attrezzature e macchine agevolatrici (carri, carri agevolatori, sollevatori, bracci pneumatici, cassette, cassoni, ecc.) • Eseguire la raccolta operando eventuali separazioni del prodotto a seconda delle classi di qualità individuate • Stoccare i prodotti in luoghi e contenitori adatti in funzione della vendita, conservazione o trasformazione • Preparare locali/contenitori di conservazione • Monitorare le fasi di conservazione dei prodotti

QPR-AGR-09 - **VENDITA DEI PRODOTTI AGRICOLI**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
In dipendenza dell'organizzazione aziendale, il soggetto è in grado di effettuare la vendita dei prodotti aziendali, gestendo gli spazi destinati alla commercializzazione e valorizzando il rapporto diretto con i clienti.	

Conoscenze	*Abilità*
• Elementi di commercializzazione dei prodotti agroalimentari • Cenni di marketing agroalimentare • Tecniche di "visual merchandising" • Caratteristiche merceologiche dei principali prodotti agroalimentari • Tecniche di comunicazione • Tecniche di vendita • Caratteristiche dei documenti fiscali relativi alla vendita	• Allestire e igienizzare spazi e attrezzature destinati alla vendita diretta • Utilizzare le attrezzature per la preparazione e confezionamento dei prodotti aziendali destinati alla vendita • Adottare uno stile comunicativo adeguato verso il cliente • Utilizzare il registratore di cassa • Preparare fatture

QPR-AGR-11 - **GESTIONE DELLE AREE VERDI**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle indicazioni progettuali o di specifiche richieste del committente, il soggetto è in grado di effettuare la realizzazione e manutenzione di aree verdi nel rispetto dei vincoli di legge.	
Conoscenze	*Abilità*
• Elementi di anatomia e fisiologia delle piante ornamentali da esterno • Caratteristiche biologiche e estetiche delle piante ornamentali • Cenni di progettazione del verde: lettura e interpretazione di un progetto • Caratteristiche delle varie tipologie di aree verdi: aiuole, giardini, parchi, aree di sosta e sportive, percorsi “vita”, percorsi didattici… • Tecniche di intervento per l’impianto e la manutenzione di spazi verdi • Tecniche di difesa antiparassitaria nelle aree verdi private e pubbliche • Caratteristiche biologiche e contenimento delle principali piante infestanti presenti nelle aree verdi • Cenni sulle normative riguardanti il verde pubblico e privato	• Realizzare il taglio dell’erba e delle siepi • Effettuare interventi specifici di potatura su alberi, arbusti, polloni e rami • Eseguire la pulizia dell’area verde da ramaglie e infestanti • Realizzare e manutenere il tappeto erboso e le aiuole • Allestire e gestire impianti di irrigazione • Effettuare la cippatura dei residui legnosi • Effettuare trattamenti antiparassitari • Realizzare la semina, l’idrosemina e la concimazione • Effettuare la messa a dimora di piante • Utilizzare in sicurezza macchine, attrezzature e prodotti

QPR-ALL-01 - **CONDUZIONE DELL'ALLEVAMENTO DI ANIMALI**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
In relazione alle specie animali allevate, il soggetto è in grado di gestire le diverse fasi dell'allevamento, con particolare riferimento all'impostazione e pulizia degli spazi, all'alimentazione, ai trattamenti di prevenzione sanitaria e di riproduzione, e all'eventuale mungitura.	
Conoscenze	*Abilità*
• Elementi di zootecnica (generale e speciale) • Caratteristiche dei materiali e attrezzi utilizzati nell’allevamento • Caratteristiche ed elementi costitutivi delle diverse strutture di allevamento • Cenni di fisiologia degli animali allevati • Caratteristiche degli alimenti e degli integratori minerali utilizzati in allevamento • Tecniche di mungitura • Caratteristiche di impianti e attrezzature utilizzate per la mungitura e loro manutenzione • Elementi di patologia animale: le principali malattie degli animali allevati, modalità di prevenzione e cura • Caratteristiche dei presìdi sanitari utilizzati in allevamento • Elementi di fisiologia della riproduzione e tecniche di inseminazione artificiale • Cenni sulla normativa comunitaria, nazionale e regionale sul benessere degli animali • Cenni sull'allevamento animale secondo il metodo biologico	• Allestire gli spazi di allevamento, interni ed esterni • Valutare le modalità di suddivisione logistica degli animali in funzione dello stadio di crescita e delle caratteristiche produttive • Asportare periodicamente, manualmente o con l’utilizzo di attrezzature e macchine, gli escrementi degli animali e stoccarli in appositi spazi • Somministrare alimenti, mangimi e integratori alimentari alle diverse categorie di animali • Effettuare la mungitura alla postazione e in sala di mungitura • Monitorare lo stato di salute degli animali • Applicare le misure di prevenzione delle malattie più importanti della specie allevata • Somministrare farmaci, prodotti preventivi o curativi secondo le prescrizioni di un veterinario • Monitorare la situazione fisiologica (calori) degli animali femmine da inseminare per individuare le tempistiche di intervento • Effettuare la fecondazione (se abilitati) secondo le indicazioni del veterinario

<table>
<tr><td colspan="2">QPR-ALL-02 - RACCOLTA DEI PRODOTTI DI ALLEVAMENTO</td><td>EQF: 3</td></tr>
<tr><td colspan="3">Descrizione del qualificatore professionale regionale</td></tr>
<tr><td colspan="3">In dipendenza dell’indirizzo produttivo aziendale, il soggetto è in grado di effettuare la raccolta manuale e/o meccanica dei prodotti dell’allevamento quali uova, latte e lana, gestendo il loro stoccaggio e conservazione in funzione del loro successivo utilizzo.</td></tr>
<tr><td>Conoscenze</td><td colspan="2">Abilità</td></tr>
<tr><td>• Aspetti igienici della raccolta dei prodotti dell’allevamento
• Modalità e tempi di conservazione delle uova
• Caratteristiche tecniche delle mungitrici e dell’impianto di mungitura e relative operazioni di manutenzione ordinaria
• Caratteristiche merceologiche della lana e suo utilizzo
• Le tecniche di tosatura e caratteristiche degli attrezzi utilizzati
• Cenni sulla lavorazione della lana
• Influenza della temperatura sulla conservazione del latte fresco
• Influenza di temperatura, luce e umidità sulla conservazione della lana</td><td colspan="2">• Raccogliere e selezionare le uova
• Effettuare la detersione e disinfezione della mammella prima e dopo la mungitura
• Effettuare la mungitura manuale degli ovicaprini
• Collegare il gruppo di mungitura all’impianto automatizzato
• Collegare il gruppo di mungitura alle mammelle
• Effettuare la pulizia e sanificazione dell’impianto di mungitura
• Tosare pecore e capre utilizzando forbici da tosatura manuali e automatiche
• Organizzare i locali di conservazione e relativi parametri ambientali in relazione alla tipologia di prodotti e ai tempi di permanenza e conservazione</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td colspan="2">QPR-ALI-14 - PRODUZIONE DI FORMAGGI E DERIVATI DEL LATTE</td><td>EQF: 3</td></tr>
<tr><td colspan="3">Descrizione del qualificatore professionale regionale</td></tr>
<tr><td colspan="3">Sulla base del piano di produzione, il soggetto è in grado di eseguire la trasformazione alimentare del latte fresco applicando temperature variabili ed utilizzando prodotti biochimici al fine di ottenere formaggi freschi, formaggi stagionati e prodotti derivati dal latte quali panna, burro e yogurt.</td></tr>
<tr><td>Conoscenze</td><td colspan="2">Abilità</td></tr>
<tr><td>• Il ciclo di produzione del latte
• Caratteristiche chimiche, biologiche e nutrizionali del latte e dei suoi derivati
• Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione, stagionatura e conservazione dei prodotti caseari (fermentazioni, coaugulazione, ecc.)
• Tecniche di manipolazione del latte e lavorazione dei prodotti caseari (pastorizzazione, scrematura, filatura, battitura, messa in forma, ecc.)
• L'organizzazione del laboratorio e aspetti tecnologici
• Norme di igiene e sicurezza alimentare</td><td colspan="2">• Predisporre la linea di lavoro per le diverse lavorazioni previste dal piano di produzione
• Predisporre il latte per le successive lavorazioni
• Produrre formaggi a pasta cotta e semicotta
• Produrre formaggi a pasta filata
• Gestire il processo di stagionatura predisponendo e controllando parametri ambientali e attrezzature
• Produrre panna e yogurt
• Produrre burro dolce e salato
• Confezionare i prodotti
• Gestire le fasi di conservazione e stagionatura
• Pulire e igienizzare spazi e attrezzature</td></tr>
</table>

QPR-RIC-07 - **CONDUZIONE ATTIVITÀ AGRITURISTICA**	EQF: **4**

Descrizione del qualificatore professionale regionale

Sulla base dell'indirizzo produttivo dell'azienda agricola e del contesto territoriale di riferimento, il soggetto è in grado di gestire le diverse attività legate all'ospitalità dei clienti presso la struttura agrituristica (alloggio, ristoro e tempo libero).

Conoscenze	*Abilità*
• Leggi e normative relative all'attività agrituristica • Normativa sanitaria, antincendio e sulla sicurezza • Elementi di marketing turistico e territoriale • Cenni di storia delle tradizioni rurali • Caratteristiche dei servizi agrituristici: alloggio, ristorazione agrituristica, attività didattiche, attività integrative (culturali, ludiche, sportive ecc.) • Cenni sull'attività delle fattorie didattiche • Elementi di cucina tipica del territorio • Caratteristiche dei servizi agrituristici offerti da malghe e rifugi alpini • Elementi di lingua straniera • Principi di economia agraria e contabilità	• Analizzare le caratteristiche agronomiche, storiche e culturali del territorio di riferimento • Individuare le tipologie di prodotto/servizio agrituristico più idonee per il territorio di riferimento • Organizzare la ricettività e gestire attività integrative e di animazione • Coordinare attività di ristorazione agrituristica • Gestire le procedure burocratiche e amministrative per l'avvio dell'attività agrituristica • Predisporre e gestire i documenti della contabilità aziendale • Applicare le normative igienico sanitarie e di prevenzione

PROFILO PROFESSIONALE

1.1.2 OPERATORE AMBIENTALE MONTANO

L'OPERATORE AMBIENTALE MONTANO lavora in montagna tutto l'anno valorizzando le risorse naturali, le potenzialità dei servizi ambientali, artigianali e turistici. Opera nei settori della selvicoltura, della tutela e valorizzazione delle aree protette, del recupero di aree degradate, delle sistemazioni idraulico-forestali, della carpenteria del legno e dell'arredo urbano. Per le attività più prettamente agrarie è in grado di avviare piccole coltivazioni di fruttiferi, ortaggi, nonché allevamenti, comprese le attività legate alla gestione degli alpeggi e la trasformazione dei prodotti. Nel settore della neve partecipa alla gestione e alla manutenzione degli impianti di risalita mantenendoli in efficienza, assicura la corretta copertura delle piste da sci utilizzando gli impianti di innevamento artificiali, sia fissi che mobili e i macchinari necessari a ripristinare e rimettere a nuovo la copertura. Svolge, inoltre, servizi di supporto alle attività sciistiche. Organizza escursioni e trekking in media montagna, di impegno e durata diversi, durante tutto il periodo dell'anno e in collaborazione con le Scuole di Alpinismo. Affianca il gestore dei rifugi nella cura dell'ospitalità generale, nella preparazione dei cibi, nelle proposte di escursioni-arrampicate. Per lavori in esposizione, quali le attività manutentive e preventive del territorio, utilizza le tecniche di sicurezza con tecniche alpinistiche.

COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

Codice	*Titolo della QPR*	*EQF*	*Sviluppata in modo:*
QPR-AGR-01	Preparazione dell'ambiente di coltivazione	3	Parziale
QPR-AGR-02	Predisposizione degli impianti di coltivazione	3	Parziale
QPR-AGR-03	Impianto e moltiplicazione delle piante	3	Parziale
QPR-AGR-05	Distribuzione di prodotti fertilizzanti e fitosanitari	3	Parziale
QPR-AGR-06	Esecuzione delle potature	3	Parziale
QPR-AGR-07	Abbattimento di alberi e alberature	3	Completo
QPR-AGR-08	Raccolta dei prodotti agricoli	3	Completo
QPR-AGR-09	Vendita dei prodotti agricoli	3	Parziale
QPR-AGR-12	Realizzazione di opere di ingegneria naturalistica	3	Completo
QPR-ALL-01	Conduzione dell'allevamento di animali	3	Parziale
QPR-ALL-02	Raccolta dei prodotti di allevamento	3	Completo
QPR-ALL-03	Allevamento delle api	3	Completo
QPR-ALL-04	Lavorazione di prodotti apicoli	3	Parziale

DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

<table>
<tr><td colspan="2">QPR-AGR-01 - PREPARAZIONE DELL'AMBIENTE DI COLTIVAZIONE</td><td>EQF: 3</td></tr>
<tr><td colspan="3">Descrizione del qualificatore professionale regionale</td></tr>
<tr><td colspan="3">Sulla base dell'indirizzo produttivo aziendale e delle caratteristiche agronomiche, il soggetto è in grado di predisporre l'ambiente di coltivazione (terreno e strutture di protezione) per le successive fasi di semina, trapianto e coltivazione.</td></tr>
<tr><td>Conoscenze</td><td colspan="2">Abilità</td></tr>
<tr><td>• Caratteristiche chimiche, fisiche e biologiche del terreno agrario e dei terricci
• Le trasformazioni chimiche e biologiche del terreno
• Tecniche di raccolta dei campioni per le analisi
• Procedure per la conservazione della fertilità
• Principi di meccanizzazione agricola: caratteristiche della trattrice e suo funzionamento
• Caratteristiche tecniche e manutenzione di aratro, erpice, sarchiatore, fresa, motocoltivatori
• Caratteristiche dei materiali e delle attrezzature utilizzate per la protezione delle colture</td><td colspan="2">• Riconoscere le condizioni del terreno idonee per le lavorazioni
• Predisporre il trattore ed effettuare l'aggancio degli attrezzi portati (attacco a tre punte) o trainati
• Effettuare le regolazioni degli attrezzi (profondità, grado di sminuzzamento o rimescolamento desiderato, ecc) e scegliere la velocità di avanzamento
• Eseguire la lavorazione monitorandone costantemente l'esito
• Eseguire la pulizia e l'eventuale lubrificazione degli attrezzi utilizzati
• Predisporre strutture e impianti e utilizzare materiali per la protezione delle colture (tunnel, serre, rete antigrandine, pacciamatura ecc.)</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td colspan="2">QPR-AGR-02 - PREDISPOSIZIONE DEGLI IMPIANTI DI COLTIVAZIONE</td><td>EQF: 3</td></tr>
<tr><td colspan="3">Descrizione del qualificatore professionale regionale</td></tr>
<tr><td colspan="3">Sulla base delle scelte produttive aziendali e delle tecniche di coltivazione adottate, il soggetto è in grado di predisporre strutture e impianti di coltivazione per il sostegno e la protezione delle colture nelle diverse fasi di crescita.</td></tr>
<tr><td>Conoscenze</td><td colspan="2">Abilità</td></tr>
<tr><td>• Distanze e sesti di impianto utilizzati per la coltivazione di ortaggi (in pieno campo e in serra), vite e piante da frutto
• Tecniche di pacciamatura: caratteristiche dei materiali utilizzati e delle macchine pacciamatrici
• Caratteristiche tecniche di pali e fili metallici utilizzati per l'impostazione del vigneto e del frutteto
• Impostazione della struttura portante per vigneto e frutteto: tecniche, strumenti e macchine utilizzati (trivelle, tendifilo, argani, tiranti, ancore per pali di testata ecc.)
• Caratteristiche dei materiali plastici utilizzati per la copertura e protezione delle colture
• Caratteristiche degli elementi costruttivi di tunnel e serre
• Caratteristiche tecniche degli impianti di condizionamento (luce, temperatura e umidità) utilizzati in serra</td><td colspan="2">• Stendere la pacciamatura in film plastico o di origine organica
• Riconoscere il sesto di impianto più idoneo per le colture in filare
• Individuare materiali e accessori necessari per l'impostazione di filari per il sostegno delle colture
• Collocare i pali di sostegno e i fili di acciaio rispettando distanze e misure già definite
• Impiantare piedini e archi di tunnel di piccole dimensioni
• Collocare film plastico di copertura e rete antigrandine fissandoli alle strutture
• Assemblare i principali elementi strutturali di una serra
• Effettuare i lavori di preparazione per l'installazione di impianti di condizionamento in serra</td></tr>
</table>

QPR-AGR-03 - **IMPIANTO E MOLTIPLICAZIONE DELLE PIANTE**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle caratteristiche delle piante interessate e del sistema di allevamento, il soggetto è in grado di effettuare l'impianto (messa a dimora di semi e piante, trapianto) e la moltiplicazione (per propagazione o innesto) di piante erbacee e legnose.	

Conoscenze	*Abilità*
• Caratteristiche del seme e fisiologia della germinazione • Cenni di anatomia e fisiologia delle piante (radice, fusto, gemme e foglia, tessuti, accrescimento, cicatrizzazione) • Caratteristiche botaniche specifiche delle piante più diffuse e coltivate in FVG • Caratteristiche delle strutture anatomiche vegetali interessate nella moltiplicazione e nell'innesto • Caratteristiche botaniche e produttive dei portinnesti della vite e delle piante da frutto • Avvertenze relative al calcolo della densità di semina per le principali piante coltivate • Tecniche di trapianto • Caratteristiche dei sesti di impianto utilizzati per la vite e le piante da frutto • Caratteristiche degli elementi costitutivi dell'impianto (pali, teli antigrandine, accessori), criteri di scelta e modalità d'installazione • Caratteristiche tecniche e criteri di utilizzo di macchine e attrezzature utilizzate per la semina e il trapianto • Tipologie di innesti e modalità operative	• Verificare la corretta funzionalità delle macchine e delle attrezzature utilizzate per la semina e l'impianto (trattore, trapiantatrice, altre attrezzature manuali) • Pianificare la semina di specie erbacee calcolando la quantità di seme necessaria • Eseguire la semina con mezzi meccanici, con attrezzature manuali in pieno campo o in aree protette • Eseguire le operazioni di regolazione e carico della seminatrice meccanica o manuale sulla base della densità di seme da distribuire • Eseguire il trapianto con mezzi meccanici, con attrezzature manuali o semi manuali monitorando l'esecuzione dell'operazione • Pianificare l'impianto di specie frutticole e arboree individuando distanze e quantità di pali tutori e accessori • Effettuare la moltiplicazione delle piante per via vegetativa (talea, margotta, propaggine, ecc.) • Realizzare i più comuni innesti sulle piante da frutto

QPR-AGR-04 - **EFFETTUARE L'IRRIGAZIONE DELLE PIANTE**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
In funzione del tipo di coltura e del suo stadio vegetativo, il soggetto è in grado di effettuare interventi irrigui in pieno campo e in ambiente protetto (es. serre), provvedendo anche alla predisposizione degli impianti.	

Conoscenze	*Abilità*
• Ciclo dell'acqua e sue dinamiche nel terreno • Criteri per la valutazione delle esigenze idriche delle piante coltivate • Influenza della tipologia di terreno sul fabbisogno idrico • Tipologie di irrigazione delle coltivazioni: infiltrazione laterale, soprachioma, sottochioma, localizzata • Caratteristiche tecniche dei differenti impianti irrigui e relative procedure di realizzazione • Caratteristiche tecniche delle pompe idriche • Modalità di raccordo alla rete idrica	• Calcolo del fabbisogno idrico delle diverse coltivazioni in funzione alla tipologia di piante, allo stadio vegetativo, alla tipologia di terreno e alla stagionalità • Creazione di solchi per l'irrigazione mediante infiltrazione laterale • Predisporre impianti di irrigazione soprachioma • Predisporre impianti di irrigazione sottochioma • Assemblare gli elementi tecnici di un impianto di irrigazione localizzata • Effettuare la regolazione del flusso idrico, compresa la programmazione delle centraline di controllo degli impianti automatizzati. • Effettuare l'intervento di irrigazione, monitorandone il corretto funzionamento ed intervenendo in caso di necessità

QPR-AGR-05 - **DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI FERTILIZZANTI E FITOSANITARI**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
In funzione dello specifico obiettivo dell'intervento e dello stadio vegetativo delle piante, il soggetto è in grado di effettuare interventi fertilizzanti, diserbanti e antiparassitari sulle coltivazioni in atto e/o sul terreno, nel rispetto delle norme ambientali e di eventuali disciplinari produttivi.	

Conoscenze	*Abilità*
• Caratteristiche degli elementi nutritivi • Tecniche di calcolo dei fabbisogni nutrizionali delle piante • Caratteristiche e formulazioni commerciali di fertilizzanti, correttivi e ammendanti • Caratteristiche di insetti, funghi, batteri e virus che attaccano le piante • Criteri di utilizzo, tossicità e formulazioni commerciali dei prodotti antiparassitari utilizzati in agricoltura • Tecniche di lotta antiparassitaria: convenzionale, integrata, biologica • Elementi di botanica delle piante infestanti • Caratteristiche dei prodotti diserbanti e tecniche di diserbo • Caratteristiche e utilizzo degli impianti di fertirrigazione	• Effettuare controlli sullo stato fitosanitario delle colture • Effettuare controlli sulla presenza e tipologia di erbe infestanti • Rilevare la presenza di carenze/eccessi nutrizionali o disfunzioni fisiologiche • Individuare i fertilizzanti più adatti per le singole specie coltivate • Eseguire la fertilizzazione (utilizzando anche macchine specifiche) • Scegliere i prodotti antiparassitari e diserbanti più idonei per specifiche necessità di intervento • Preparare la soluzione antiparassitaria e/o diserbante rispettando le indicazioni descritte sulle confezioni e le norme sulla sicurezza

QPR-AGR-06 - **ESECUZIONE DELLE POTATURE**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
In funzione del sistema di allevamento delle piante interessate, il soggetto è in grado di eseguire la potatura di arbusti, piante da frutto e piante ornamentali, tenendo in considerazione gli aspetti produttivi e/o estetici.	

Conoscenze	*Abilità*
• Tipologie di rami nelle piante da frutto e ornamentali • Tipologie di tagli di potatura e loro protezione • Tecniche di potatura: allevamento, mantenimento, produzione • Caratteristiche degli attrezzi utilizzati per la potatura • Caratteristiche biologiche dei principali fitofagi, malattie fungine e batteriche collegate alle attività di potatura	• Effettuare un'analisi visiva della pianta da potare e individuare le strutture vegetali su cui intervenire • Controllare l'efficienza degli attrezzi da taglio utilizzati • Predisporre e utilizzare eventuali macchine agevolatrici (elevatori) • Eseguire i tagli ed eventuali legature dei rami • Effettuare eventuali interventi a protezione dei tagli di potatura

QPR-AGR-07 - **ABBATTIMENTO DI ALBERI E ALBERATURE**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle caratteristiche delle piante da abbattere e del sito in cui sono collocate, il soggetto è in grado di effettuare l'abbattimento di alberi e alberature, provvedendo all'eventuale prima lavorazione del tronco e alla pulizia della zona di lavoro.	

Conoscenze	*Abilità*
• Tipologie di rami, tipologie di tagli, protezione dei tagli, cicatrizzazione • Caratteristiche commerciali dei diversi tipi di legname • Caratteristiche delle macchine e dell'attrezzatura operativa e relativa manutenzione ordinaria • Organizzazione del cantiere di lavoro • Caratteristiche della motosega, modalità d'uso, affilatura della catena e manutenzione • Tecniche di scortecciatura, sramatura e depezzatura • Tecniche di esbosco, concentramento e carico	• Effettuare un'analisi visiva della pianta da abbattere e pianificare le fasi operative • Identificare e valutare i principali rischi inerenti l'utilizzo di motoseghe e carrelli elevatori • Utilizzare la motosega in condizioni di sicurezza • Effettuare sramatura, scortecciatura e depezzatura del fusto • Effettuare il concentramento e l'esbosco • Realizzare la pulizia dell'area di lavoro con l'asportazione dei residui di lavorazione

QPR-AGR-08 - **RACCOLTA DEI PRODOTTI AGRICOLI**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
In dipendenza dello stadio di maturazione dei prodotti, il soggetto è in grado di effettuare la raccolta manuale e/o meccanica dei prodotti agricoli, gestendo il loro stoccaggio e la conservazione in funzione del loro successivo utilizzo.	

Conoscenze	*Abilità*
• Elementi di fisiologa della maturazione • Parametri per la valutazione del momento della raccolta in funzione del successivo utilizzo dei prodotti • Tecniche di raccolta dei diversi prodotti agricoli • Caratteristiche delle attrezzature, imballaggi e macchine agevolatrici utilizzate per la raccolta • Tecniche di trasporto e modalità di stoccaggio in azienda • Elementi della catena del freddo • Caratteristiche di impianti e locali destinati allo stoccaggio e conservazione dei prodotti agroalimentari • Normativa relativa alla conservazione dei prodotti	• Effettuare analisi visive ed eventuali campionamenti del prodotto • Eseguire semplici analisi per determinare il momento ottimale per la raccolta (umidità, grado zuccherino, acidità, ecc.) • Predisporre le attrezzature per la raccolta e lo stoccaggio • Organizzare il cantiere di raccolta con l'eventuale impiego di attrezzature e macchine agevolatrici (carri, carri agevolatori, sollevatori, bracci pneumatici, cassette, cassoni, ecc.) • Eseguire la raccolta operando eventuali separazioni del prodotto a seconda delle classi di qualità individuate • Stoccare i prodotti in luoghi e contenitori adatti in funzione della vendita, conservazione o trasformazione • Preparare locali/contenitori di conservazione • Monitorare le fasi di conservazione dei prodotti

QPR-AGR-09 - **VENDITA DEI PRODOTTI AGRICOLI**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
In dipendenza dell'organizzazione aziendale, il soggetto è in grado di effettuare la vendita dei prodotti aziendali, gestendo gli spazi destinati alla commercializzazione e valorizzando il rapporto diretto con i clienti.	

Conoscenze	*Abilità*
• Elementi di commercializzazione dei prodotti agroalimentari • Cenni di marketing agroalimentare • Tecniche di "visual merchandising" • Caratteristiche merceologiche dei principali prodotti agroalimentari • Tecniche di comunicazione • Tecniche di vendita • Caratteristiche dei documenti fiscali relativi alla vendita	• Allestire e igienizzare spazi e attrezzature destinati alla vendita diretta • Utilizzare le attrezzature per la preparazione e confezionamento dei prodotti aziendali destinati alla vendita • Adottare uno stile comunicativo adeguato verso il cliente • Utilizzare il registratore di cassa • Preparare fatture

QPR-AGR-12 - **REALIZZAZIONE DI OPERE DI INGEGNERIA NATURALISTICA**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle indicazioni progettuali o di specifiche richieste del committente, il soggetto è in grado di realizzare opere di ingegneria naturalistica valorizzando gli aspetti naturalistici dell'ambiente circostante e adoperandosi per la messa in sicurezza del sito agroforestale.	

Conoscenze	*Abilità*
• Elementi di idrografia e geomorfologia del territorio di riferimento • Cenni di progettazione: intepretazione e lettura del progetto di un intervento di ingegneria naturalistica • Tecniche di rilievo geomorfologico e misurazione di superfici • Caratteristiche dei materiali utilizzati: materiale vivo (semi, talee, piante) e materiale inerte (legno, pietrame, …) • Tipologie di interventi antierosivi • Caratteristiche degli interventi stabilizzanti • Caratteristiche degli interventi combinati di consolidamento • Tipologie delle attrezzature utilizzate: caratteristiche, manutenzione e loro uso in sicurezza • Ciclo di vita di un'opera e le attività di manutenzione	• Effettuare rilievi e misurazioni geomorfologiche • Individuare il materiale vivo utilizzabile per uno specifico intervento • Riconoscere le caratteristiche tecniche dei materiali e le modalità di reperimento e utilizzo • Combinare materiale vivo e altri materiali negli interventi di ingegneria naturalistica • Effettuare in forma coordinata interventi antierosivi: semine, idrosemine, messa a dimora di piantine e talee, rivestimenti con biostuoie e geostuoie, reti metalliche, … • Effettuare in forma coordinata interventi stabilizzanti: stecconate, viminate, graticciate, fascinate, … • Eseguire in forma coordinata interventi di contenimento: grate, palificate, briglie, scogliere, terre rinforzate, … • Effettuare la manutenzione delle opere

QPR-ALL-01 - **CONDUZIONE DELL'ALLEVAMENTO DI ANIMALI**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
In relazione alle specie animali allevate, il soggetto è in grado di gestire le diverse fasi dell'allevamento, con particolare riferimento all'impostazione e pulizia degli spazi, all'alimentazione, ai trattamenti di prevenzione sanitaria e di riproduzione, e all'eventuale mungitura.	
Conoscenze	*Abilità*
• Elementi di zootecnica (generale e speciale) • Caratteristiche dei materiali e attrezzi utilizzati nell'allevamento • Caratteristiche ed elementi costitutivi delle diverse strutture di allevamento • Cenni di fisiologia degli animali allevati • Caratteristiche degli alimenti e degli integratori minerali utilizzati in allevamento • Tecniche di mungitura • Caratteristiche di impianti e attrezzature utilizzate per la mungitura e loro manutenzione • Elementi di patologia animale: le principali malattie degli animali allevati, modalità di prevenzione e cura • Caratteristiche dei presìdi sanitari utilizzati in allevamento • Elementi di fisiologia della riproduzione e tecniche di inseminazione artificiale • Cenni sulla normativa comunitaria, nazionale e regionale sul benessere degli animali • Cenni sull'allevamento animale secondo il metodo biologico	• Allestire gli spazi di allevamento, interni ed esterni • Valutare le modalità di suddivisione logistica degli animali in funzione dello stadio di crescita e delle caratteristiche produttive • Asportare periodicamente, manualmente o con l'utilizzo di attrezzature e macchine, gli escrementi degli animali e stoccarli in appositi spazi • Somministrare alimenti, mangimi e integratori alimentari alle diverse categorie di animali • Effettuare la mungitura alla postazione e in sala di mungitura • Monitorare lo stato di salute degli animali • Applicare le misure di prevenzione delle malattie più importanti della specie allevata • Somministrare farmaci, prodotti preventivi o curativi secondo le prescrizioni di un veterinario • Monitorare la situazione fisiologica (calori) degli animali femmine da inseminare per individuare le tempistiche di intervento • Effettuare la fecondazione (se abilitati) secondo le indicazioni del veterinario

QPR-ALL-02 - **RACCOLTA DEI PRODOTTI DI ALLEVAMENTO**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
In dipendenza dell'indirizzo produttivo aziendale, il soggetto è in grado di effettuare la raccolta manuale e/o meccanica dei prodotti dell'allevamento quali uova, latte e lana, gestendo il loro stoccaggio e conservazione in funzione del loro successivo utilizzo.	
Conoscenze	*Abilità*
• Aspetti igienici della raccolta dei prodotti dell'allevamento • Modalità e tempi di conservazione delle uova • Caratteristiche tecniche delle mungitrici e dell'impianto di mungitura e relative operazioni di manutenzione ordinaria • Caratteristiche merceologiche della lana e suo utilizzo • Le tecniche di tosatura e caratteristiche degli attrezzi utilizzati • Cenni sulla lavorazione della lana • Influenza della temperatura sulla conservazione del latte fresco • Influenza di temperatura, luce e umidità sulla conservazione della lana	• Raccogliere e selezionare le uova • Effettuare la detersione e disinfezione della mammella prima e dopo la mungitura • Effettuare la mungitura manuale degli ovicaprini • Collegare il gruppo di mungitura all'impianto automatizzato • Collegare il gruppo di mungitura alle mammelle • Effettuare la pulizia e sanificazione dell'impianto di mungitura • Tosare pecore e capre utilizzando forbici da tosatura manuali e automatiche • Organizzare i locali di conservazione e relativi parametri ambientali in relazione alla tipologia di prodotti e ai tempi di permanenza e conservazione

QPR-ALL-03 - **ALLEVAMENTO DELLE API**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
In dipendenza dell'indirizzo aziendale, il soggetto è in grado di effettuare l'allevamento delle api in apiari sia stazionari che di nomadismo attenendosi alle normative tecniche e legislative di riferimento.	

Conoscenze	*Abilità*
• Aspetti igienici della tenuta di alveari e apiari • Tecniche di spostamento di alveari • Tecniche di svernamento delle api • Tecniche di gestione di un alveare • Terapie e profilassi degli alveari • Tecniche di costruzione di alveari ed apiari • Tecniche di gestione della sciamatura • Tecniche di riproduzione di nuclei di api • Modalità e tecniche di selezione delle famiglie e specie di api	• Effettuare la pulizia degli alveari e degli apiari • Effettuare i trattamenti di profilassi degli alveari • Effettuare le attività di nomadismo territoriale delle api • Attuare tutte le azioni atte ad un buon svernamento degli alveari • Prevenire situazioni critiche degli alveari • Realizzare alveari e apiari • Gestire le fasi della sciamatura e prevenzione della stessa • Produrre e moltiplicare nuclei • Selezionare specie di api

QPR-ALL-04 - **LAVORAZIONE DI PRODOTTI APICOLI**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
In dipendenza dell'indirizzo aziendale, il soggetto è in grado di produrre i principali prodotti apicoli mantenendo in vita gli alveari e nel rispetto della normativa igienico sanitaria vigente.	

Conoscenze	*Abilità*
• Tecniche di posa e raccolta dei telaino di melario • Tecniche di smielatura • Tecniche di cernita della cera d'api • Modalità e tecniche di produzione di cera d'api • Modalità e tecniche di produzione di pappa reale • Modalità e tecniche di produzione di propoli • Modalità e tecniche di produzione di polline	• Effettuare la posa e la raccolta dei telaini di melario • Effettuare la posa di escludi regina e apiscampo • Effettuare la posa di trappole per il polline • Effettuare la fase di smielatura • Rispettare le normative igienico sanitarie del settore • Produrre miele, pappa reale, propoli e polline • Conservare i prodotti in luoghi idonei prima della vendita

FIGURA PROFESSIONALE

1.2 OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE

DENOMINAZIONE PROFILI REGIONALI

- Addetto alle lavorazioni di panetteria, pasticceria e gelateria
- Addetto alle lavorazioni in filiere agroalimentari

REFERENZIAZIONI DELLA FIGURA

Professioni NUP/ISTAT correlate:

6. Artigiani, operai specializzati e agricoltori
6.5.1 Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni alimentari
7. Conduttori di impianti e operai semiqualificati addetti a macchinari fissi e mobili
7.3.2 Operai addetti a macchinari fissi per l'industria alimentare

Attività economiche di riferimento (ATECO 2007/ISTAT):

10. Industrie alimentari

DESCRIZIONE SINTETICA DELLA FIGURA

L'Operatore della trasformazione agroalimentare interviene, a livello esecutivo, nel processo lavorativo di trasformazione alimentare con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla trasformazione alimentare con competenze nello svolgimento delle operazioni fondamentali del ciclo di trasformazione, conservazione, confezionamento e stoccaggio dei prodotti alimentari

PROCESSO DI LAVORO CARATTERIZZANTE LA FIGURA:

TRAFORMAZIONE AGROALIMENTARE

A – Pianificazione e organizzazione del proprio lavoro
- Pianificazione delle fasi di lavoro assegnato.
- Preparazione strumenti, attrezzature, macchinari.
- Verifica e manutenzione ordinaria strumenti, attrezzature, macchinari.
- Predisposizione e cura degli spazi di lavoro.

B – Controllo qualità di processo
- Controllo del processo

C – Trasformazione, confezionamento e conservazione dei prodotti alimentari
- Approvvigionamento e stoccaggio materie prime, semilavorati.
- Trasformazione e realizzazione di prodotti alimentari, conservazione e stoccaggio

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RIFERITE ALLA FIGURA NAZIONALE

A.1	Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e/o della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc) e del sistema di relazioni
Conoscenze	*Abilità*
• Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore • Principali terminologie tecniche di settore • Processi e cicli di lavoro della trasformazione alimentare • Tecniche di comunicazione organizzativa • Tecniche di pianificazione	• Adottare modalità di pianificazione dei tempi e modalità d'intervento in funzione delle fasi di sviluppo dei processi • Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche del settore • Adottare metodi e procedure per il monitoraggio e verifica della conformità delle lavorazioni a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato

A.2	Approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso
Conoscenze	*Abilità*
• Metodi e tecniche di approntamento/avvio • Principi, meccanismi e parametri di funzionamento delle macchinari e delle apparecchiature per la trasformazione alimentare • Tipologie delle principali macchinari e apparecchiature della trasformazione alimentare • Tipologie e caratteristiche dei principali materiali della trasformazione alimentare	• Individuare materiali, strumenti, attrezzature, macchinari per le diverse fasi di lavorazione sulla base delle indicazioni di appoggio • Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchinari

A.3	Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchinari, curando le attività di manutenzione ordinaria
Conoscenze	*Abilità*
• Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchine • Procedure e tecniche di monitoraggio • Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento	• Applicare le tecniche di monitoraggio e verificare l'impostazione e il funzionamento di strumenti, attrezzature, macchinari • Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchinari • Utilizzare metodiche per individuare eventuali anomalie di funzionamento

A.4	Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali
Conoscenze	*Abilità*
• Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro • Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia	• Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro • Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia

B.1	Operare secondo i criteri di qualità stabiliti per le specifiche operazioni di trasformazione sulla base degli standard prefissati di processo
Conoscenze	*Abilità*
• Direttive e normative sulla qualità di settore • Principi ed elementi di base di un sistema qualità nella trasformazione alimentare	• Applicare gli elementi di base di un sistema per la gestione della qualità del settore della trasformazione alimentare • Adottare procedure operative di controllo di lavorazione

C.1	Eseguire attività di approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle materie prime e semilavorati, applicando i profili normativi di igiene
Conoscenze	*Abilità*
• Aspetti fisico-chimico-organolettici delle materie prime e dei prodotti primari da trasformare • Caratteristiche e criteri di qualità alimentare • Materie prime e prodotti alimentari primari da trasformare • Normativa di igiene alimentare • Tecniche di controllo e di analisi	• Applicare procedure, metodiche e tecniche di trattamento delle materie prime e semilavorati • Utilizzare procedure e metodiche di controllo degli aspetti fisico-chimici, organolettici e merceologici delle materie prime e semilavorati • Applicare tecniche di conservazione e stoccaggio delle materie prime

C.2	Eseguire operazioni di trasformazione, confezionamento, conservazione e stoccaggio dei prodotti, applicando i profili normativi di igiene
Conoscenze	*Abilità*
• Ciclo di trasformazione alimentare • Conservanti • Fasi di lavorazione e tecnologie • Normativa di igiene alimentare • Strumenti, attrezzature e macchinari per il confezionamento • Strumenti, attrezzature e macchinari per la trasformazione alimentare • Tecniche di stoccaggio e conservazione • Tecniche di controllo e di analisi • Tecnologie di conservazione • Tecnologie di trasformazione • Tecnologie e metodi di stoccaggio • Tipologie di confezionamento	• Utilizzare strumenti, attrezzature e macchinari per la trasformazione e conservazione alimentare • Utilizzare strumenti, attrezzature e macchinari per il confezionamento • Applicare procedure, metodiche e tecniche di lavorazione e trasformazione alimentare • Utilizzare procedure e metodiche di controllo degli aspetti fisico-chimici, organolettici e merceologici dei prodotti • Applicare procedure e metodi di confezionamento dei prodotti • Applicare tecniche di conservazione e stoccaggio dei prodotti

PROFILO PROFESSIONALE

1.2.1 ADDETTO ALLE LAVORAZIONI DI PANETTERIA, PASTICCERIA E GELATERIA

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PROFILO

Tale profilo si occupa in autonomia della produzione di prodotti di panetteria (pane, crackers, grissini, sfoglie salate, ecc), pasticceria (fresca e da forno), dolci lievitati in genere, gelati, semifreddi e torte gelato.
Per quanto riguarda la produzione dei prodotti di panetteria le principali attività che si trova a svolgere riguardano la preparazione e la spezzatura degli impasti, la lievitazione e la cottura in forno. Nella produzione di prodotti di pasticceria si occupa inoltre della preparazione delle basi, del montaggio e della decorazione, se si tratta di pasticceria fresca, e della preparazione dell'impasto, della cottura e della finitura nel caso si tratti di pasticceria da forno. Nella produzione di prodotti di gelateria, infine, si occupa della preparazione e maturazione delle basi, del realizzo delle varietà di gusto, della mantecazione, dell'indurimento e della conservazione ed infine della decorazione dei prodotti finali. Generalmente collabora alla gestione delle scorte di magazzino, al ricevimento della merce ed al suo controllo igienico ed amministrativo.

COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

Codice	*Titolo della QPR*	*EQF*	*Sviluppata in modo:*
QPR-ALI-03	Preparazione di basi per la pasticceria	3	Completo
QPR-ALI-04	Produzione artigianale di pasticceria fresca	3	Completo
QPR-ALI-05	Produzione artigianale di pasticceria secca	3	Completo
QPR-ALI-06	Produzione artigianale di cioccolateria	3	Parziale
QPR-ALI-08	Produzione artigianale del gelato	3	Completo
QPR-ALI-09	Produzione artigianale di pane, grissini e crackers	3	Completo
QPR-RIS-08	Produzione di pizze e prodotti assimilati	3	Parziale

DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

QPR-ALI-03 - **PREPARAZIONE DI BASI PER LA PASTICCERIA**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base dei piano di produzione e delle specifiche ricette in esso previste, il soggetto è in grado di preparare le basi (es. creme, bagne, salse, pasta friabile, pasta sfogli, massa montata, massa reale, elementi decorativi a base di zucchero) necessarie per la successiva realizza-zione di prodotti di pasticceria dolce e salata, fresca e secca.	
Conoscenze	*Abilità*
• Cenni storici della tradizione pasticcera • Organizzazione del laboratorio di pasticceria • Merceologia delle materie prime • Principali intolleranze e allergie alimentari • Classificazione e funzioni delle basi di pasticceria • I procedimenti di lavoro per la preparazione delle diverse basi (dosaggio ingredienti, amalgama degli impasti e delle creme, eventuale cottura) • Caratteristiche e specificità delle diverse basi • Tecniche di conservazione dei semilavorati • Norme di igiene e sicurezza alimentare	• Predisporre la linea di lavoro per le diverse lavorazioni previste dal piano di produzione • Scegliere e dosare le materie prime e semilavorati necessari per la preparazione delle diverse basi • Preparare le paste base: frolla e sfoglia • Preparare le masse base: montata e reale • Preparare bignè da riempire successivamente • Preparare creme di pasticceria: pasticcera, chantilly, bavaresi, soffici, cremose, inserimenti • Preparare bagne, salse e marmellate • Preparare gelatine, glasse e meringhe • Preparare elementi decorativi a base di zucchero • Adottare adeguate modalità di conservazione • Pulire e igienizzare spazi e attrezzature

QPR-ALI-04 - **PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PASTICCERIA FRESCA**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base del piano di produzione giornaliero e delle indicazioni riportate nelle specifiche ricette, il soggetto è in grado di realizzare prodotti artigianali di pasticceria fresca dolce e salata (es. paste da banco, pasticcini mignon, tartine decorate, dolci da credenza, dessert al cucchiaio) curandone gli aspetti decorativi e adottando le corrette procedure di conservazione.	
Conoscenze	*Abilità*
• Cenni storici legati alla tradizione pasticcera italiana • Organizzazione del laboratorio di pasticceria • Merceologia delle materie prime • Caratteristiche e specificità dei diversi prodotti artigianali di pasticceria fresca • Principali intolleranze e allergie alimentari • Criteri di bilanciamento (ingredienti, quantitativi, calorie) delle ricette di pasticceria • Tecniche di lavorazione e assemblaggio di materie prime e semilavorati per la realizzazione dei prodotti di pasticceria • Tecniche di decorazione e di cake design • Tecniche di conservazione dei prodotti di pasticceria • Norme di igiene e sicurezza alimentare	• Predisporre la linea di lavoro per le diverse lavorazioni previste dal piano di produzione • Scegliere e dosare le materie prime e semilavorati necessari per le diverse preparazioni dolci e salate • Produrre paste da banco classiche e composte • Produrre pasticcini mignon farciti e decorati • Realizzare tramezzini e tartine decorate • Realizzare dolci da credenza classici e assemblati • Realizzare torte moderne e artistiche • Realizzare dessert da ristorazione • Realizzare prodotti per intolleranti e allergici • Decorare i diversi prodotti di pasticceria fresca • Allestire i vassoi di pasticcini e confezionare i dolci artigianali per la vendita al pubblico • Pulire e igienizzare spazi e attrezzature

QPR-ALI-05 - **PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PASTICCERIA SECCA**		EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale		
Sulla base del piano di produzione giornaliero e delle indicazioni riportate nelle specifiche ricette, il soggetto è in grado di realizzare prodotti artigianali di pasticceria secca dolce e salata (es. biscotte-ria, paste secche da banco, snack salati, dolci fritti, torte da forno e grandi lievitati) curando in particolare la fase di cottura in forno o mediante frittura.		
Conoscenze	*Abilità*	
• Cenni storici legati alla tradizione pasticcera italiana • Organizzazione del laboratorio di pasticceria • Merceologia delle materie prime • Caratteristiche e specificità dei diversi prodotti artigianali di pasticceria da forno o fritta • Principali intolleranze e allergie alimentari • Criteri di bilanciamento (ingredienti, quantitativi, calorie) delle ricette di pasticceria • Caratteristiche del processo di lievitazione • Caratteristiche dei forni di cottura • Tecniche di confezionamento dei prodotti • Norme di igiene e sicurezza alimentare	• Predisporre la linea di lavoro per le diverse lavorazioni previste dal piano di produzione • Scegliere e dosare le materie prime e semilavorati necessari per le diverse preparazioni dolci e salate • Gestire la fase di cottura in forno o per frittura • Produrre diverse tipologie di biscotti dolci e salati • Produrre paste da banco e snack salati • Produrre dolci fritti dolci e salati • Realizzare torte da forno • Produrre grandi dolci lievitati (es. pandoro, panettone, colomba) • Allestire i vassoi di pasticcini e snack e confezionare i dolci artigianali per la vendita al pubblico • Pulire e igienizzare spazi e attrezzature	

QPR-ALI-06 - **PRODUZIONE ARTIGIANALE DI CIOCCOLATERIA**		EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale		
Sulla base del piano di produzione, il soggetto è in grado di realizzare artigianalmente prodotti di cioccolateria (es. cioccolatini, praline, cremini, tartufi, coperture di frutta secca o caramellata, uova di cioccolato) curando le fasi di temperaggio del cioccolato, di preparazione delle eventuali farciture, di modellazione estetica e decorazione finale.		
Conoscenze	*Abilità*	
• Cenni storici sulla cioccolateria in Italia • Organizzazione del laboratorio di cioccolateria • Caratteristiche e varietà del cacao • Classificazione del cioccolato e relativi prodotti • Processo di produzione del cioccolato: miscelazione, concaggio, temperaggio, e modellaggio • Processo di farcitura di prodotti di cioccolateria • Tecniche di decorazione dei prodotti di cioccolateria • Tecniche di conservazione dei prodotti alimentari • Norme di igiene e sicurezza alimentare	• Predisporre la linea di lavoro per le diverse fasi di lavorazione dei prodotti di cioccolateria • Scegliere e dosare le materie prime e semilavorati necessari per le diverse preparazioni previste • Effettuare il temperaggio del cioccolato • Preparare creme e farciture (ganache) • Realizzare cioccolateria semplice o farcita composta in stampi o modellata a mano • Realizzare cioccolata figurata cava (uova, coniglietti) comprensiva di eventuale decorazione • Approntare confezioni, vassoi e vetrine per i clienti • Pulire e igienizzare spazi e attrezzature	

QPR-ALI-08 - **PRODUZIONE ARTIGIANALE DEL GELATO**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base del piano di produzione giornaliero e delle indicazioni riportate nelle specifiche ricette, il soggetto è in grado di realizzare prodotti artigianali di gelateria (es. gelato, sorbetti, dolci semi-freddi, gelati monoporzione) adottando le corrette procedure di conservazione e di esposizione al pubblico per la vendita diretta.	

Conoscenze	*Abilità*
• Cenni storici sulla tradizione del gelato italiano • Organizzazione del laboratorio di gelateria • Merceologia delle materie prime • Caratteristiche e specificità dei diversi prodotti artigianali di gelateria • Criteri di bilanciamento delle ricette • Principali intolleranze e allergie alimentari • Processo di produzione dei diversi tipi di gelato • Tecniche di decorazione di coppe e torte gelato • Metodi di conservazione dei prodotti di gelateria • Tecniche di esposizione al pubblico dei prodotti • Norme di igiene e sicurezza alimentare	• Predisporre la linea di lavoro per le diverse lavorazioni previste dal piano di produzione • Scegliere e dosare le materie prime e semilavorati necessari per le diverse preparazioni previste • Preparare le basi per la realizzazione dei gelati • Produrre gelati e sorbetti di vario gusto • Produrre dolci gelato semifreddi • Produrre gelati artigianali monoporzione • Allestire la vetrine di esposizione al pubblico • Decorare le coppe gelato per la vendita diretta • Pulire e igienizzare spazi e attrezzature

QPR-ALI-09 - **PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PANE, GRISSINI E CRACKERS**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base del piano di produzione giornaliero e delle indicazioni riportate nelle specifiche ricette, il soggetto è in grado di realizzare prodotti artigianali di panetteria (es. pane, grissini e crackers) rispettando tempi e quantitativi richiesti.	

Conoscenze	*Abilità*
• Cenni storici legati alla panificazione in Italia • Organizzazione dei laboratori di panetteria • Merceologia delle materie prime • Principali intolleranze e allergie alimentari • Caratteristiche e specificità dei diversi prodotti artigianali di panetteria • Criteri di bilanciamento (ingredienti, quantitativi) delle ricette di panetteria • Tecniche per la preparazione degli impasti • Metodi di formatura dei diversi tipi di pani • Caratteristiche dei forni per la cottura • Norme di igiene e sicurezza alimentare	• Predisporre la linea di lavoro per le diverse lavorazioni previste dal piano di produzione • Scegliere e dosare le materie prime e semilavorati necessari per le diverse preparazioni previste • Produrre pani comuni (semplici, conditi e soffici) • Produrre pani di qualità (croccanti, farciti e guarniti) • Produrre pani elaborati (morbidi, incisi e stampati) • Produrre grissini e crackers artigianali • Realizzare prodotti per allergici e intolleranti • Confezionare i prodotti per la vendita al pubblico • Pulire e igienizzare spazi e attrezzature

QPR-RIS-08 - **PRODUZIONE DI PIZZE E PRODOTTI ASSIMILATI**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base del piano di produzione e/o delle specifiche comande ricevute, il soggetto è in grado di realizzare pizze (es. tonda classica, in teglia, in pala) e prodotti assimilati (es. focacce, ciabatte farcite, pizza dessert) utilizzando opportuni accorgimenti per velocizzare l'evasione degli ordinativi.	

Conoscenze	*Abilità*
• Cenni storici sulla pizza napoletana e veneziana • Organizzazione dei laboratori di pizzeria • Merceologia delle materie prime • Metodi di preparazione degli impasti (diretto, indiretto, polish) anche in funzione del loro utilizzo (breve o lunga conservazione) • La fase di lievitazione e i fattori di influenza • Tecniche di formatura e condimento delle pizze • Il processo di cottura dei prodotti di pizzeria • Le principali allergie e intolleranze alimentari • Norme di igiene e sicurezza alimentare	• Predisporre spazio e attrezzature di lavoro • Preparare gli impasti con il metodo più idoneo • Monitorare il processo di lievitazione • Formare le palline per pizze tonde per l'utilizzo immediato o per la loro conservazione • Preparare le materie prime necessarie per il condimento delle pizze o dei prodotti assimilati • Lavorare gli impasti per dare alle pizze la forma desiderata (tonda, in teglia, in pala) • Condire le pizze secondo le specifiche ricette e le relative modalità di cottura (a cottura unica, a completamento post cottura, a più stadi di cottura) • Gestire la fase di cottura in forno elettrico o a legna • Pulire spazi e attrezzature

PROFILO PROFESSIONALE

1.2.2 ADDETTO ALLE LAVORAZIONI IN FILIERE AGROALIMENTARI

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PROFILO

L'Addetto alle lavorazioni in filiere agroalimentari possiede una preparazione specifica che gli consente di svolgere con professionalità mansioni esecutive e di tipo manuale nei diversi processi lavorativi di produzione e trasformazione dei prodotti agroalimentari, con un livello di autonomia subordinato sia all'esperienza lavorativa che alla tipologia delle lavorazioni di cui si occupa. Può svolgere attività di trasformazione alimentare inserendosi nei processi di lavorazione del latte e caseificazione, lavorazione delle carni e preparazione di pronti a cuocere, produzione di salumi ed insaccati, produzione di succhi e conserve vegetali, produzione industriale di pasticceria da forno, utilizzando adeguatamente le materie prime, le attrezzature e gli strumenti nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e tracciabilità dei prodotti. La conoscenza dei prodotti alimentari gli consente di intervenire anche nel processo di vendita, limitatamente ai prodotti del banco "freschi", gestendo direttamente il rapporto con i clienti, la preparazione e l'esposizione dei prodotti alimentari e di gastronomia

COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

Codice	*Titolo della QPR*	*EQF*	*Sviluppata in modo:*
QPR-ALI-03	Preparazione di basi per la pasticceria	3	Parziale
QPR-ALI-05	Produzione artigianale di pasticceria secca	3	Parziale
QPR-ALI-09	Produzione artigianale di pane, grissini e crackers	3	Parziale
QPR-ALI-10	Produzione di succhi, confetture e conservati	3	Completo
QPR-ALI-11	Produzione di salumi da carni tritate	3	Parziale
QPR-ALI-12	Produzione di salumi da pezzo intero	3	Parziale
QPR-ALI-13	Realizzazione dei tagli commerciali delle carni	3	Completo
QPR-ALI-14	Produzione di formaggi e derivati del latte	3	Completo
QPR-ALI-16	Confezionamento dei prodotti alimentari	3	Completo

DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

QPR-ALI-03 - **PREPARAZIONE DI BASI PER LA PASTICCERIA**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base dei piano di produzione e delle specifiche ricette in esso previste, il soggetto è in grado di preparare le basi (es. creme, bagne, salse, pasta friabile, pasta sfogli, massa montata, massa reale, elementi decorativi a base di zucchero) necessarie per la successiva realizza-zione di prodotti di pasticceria dolce e salata, fresca e secca.	
Conoscenze	*Abilità*
• Cenni storici della tradizione pasticcera • Organizzazione del laboratorio di pasticceria • Merceologia delle materie prime • Principali intolleranze e allergie alimentari • Classificazione e funzioni delle basi di pasticceria • I procedimenti di lavoro per la preparazione delle diverse basi (dosaggio ingredienti, amalgama degli impasti e delle creme, eventuale cottura) • Caratteristiche e specificità delle diverse basi • Tecniche di conservazione dei semilavorati • Norme di igiene e sicurezza alimentare	• Predisporre la linea di lavoro per le diverse lavorazioni previste dal piano di produzione • Scegliere e dosare le materie prime e semilavorati necessari per la preparazione delle diverse basi • Preparare le paste base: frolla e sfoglia • Preparare le masse base: montata e reale • Preparare bignè da riempire successivamente • Preparare creme di pasticceria: pasticcera, chantilly, bavaresi, soffici, cremose, inserimenti • Preparare bagne, salse e marmellate • Preparare gelatine, glasse e meringhe • Preparare elementi decorativi a base di zucchero • Adottare adeguate modalità di conservazione • Pulire e igienizzare spazi e attrezzature

QPR-ALI-05 - **PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PASTICCERIA SECCA**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base del piano di produzione giornaliero e delle indicazioni riportate nelle specifiche ricette, il soggetto è in grado di realizzare prodotti artigianali di pasticceria secca dolce e salata (es. biscotte-ria, paste secche da banco, snack salati, dolci fritti, torte da forno e grandi lievitati) curando in particolare la fase di cottura in forno o mediante frittura.	
Conoscenze	*Abilità*
• Cenni storici legati alla tradizione pasticcera italiana • Organizzazione del laboratorio di pasticceria • Merceologia delle materie prime • Caratteristiche e specificità dei diversi prodotti artigianali di pasticceria da forno o fritta • Principali intolleranze e allergie alimentari • Criteri di bilanciamento (ingredienti, quantitativi, calorie) delle ricette di pasticceria • Caratteristiche del processo di lievitazione • Caratteristiche dei forni di cottura • Tecniche di confezionamento dei prodotti • Norme di igiene e sicurezza alimentare	• Predisporre la linea di lavoro per le diverse lavorazioni previste dal piano di produzione • Scegliere e dosare le materie prime e semilavorati necessari per le diverse preparazioni dolci e salate • Gestire la fase di cottura in forno o per frittura • Produrre diverse tipologie di biscotti dolci e salati • Produrre paste da banco e snack salati • Produrre dolci fritti dolci e salati • Realizzare torte da forno • Produrre grandi dolci lievitati (es. pandoro, panettone, colomba) • Allestire i vassoi di pasticcini e snack e confezionare i dolci artigianali per la vendita al pubblico • Pulire e igienizzare spazi e attrezzature

QPR-ALI-09 - **PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PANE, GRISSINI E CRACKERS**		EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale		
Sulla base del piano di produzione giornaliero e delle indicazioni riportate nelle specifiche ricette, il soggetto è in grado di realizzare prodotti artigianali di panetteria (es. pane, grissini e crackers) rispettando tempi e quantitativi richiesti.		
Conoscenze	*Abilità*	
• Cenni storici legati alla panificazione in Italia • Organizzazione dei laboratori di panetteria • Merceologia delle materie prime • Principali intolleranze e allergie alimentari • Caratteristiche e specificità dei diversi prodotti artigianali di panetteria • Criteri di bilanciamento (ingredienti, quantitativi) delle ricette di panetteria • Tecniche per la preparazione degli impasti • Metodi di formatura dei diversi tipi di pani • Caratteristiche dei forni per la cottura • Norme di igiene e sicurezza alimentare	• Predisporre la linea di lavoro per le diverse lavorazioni previste dal piano di produzione • Scegliere e dosare le materie prime e semilavorati necessari per le diverse preparazioni previste • Produrre pani comuni (semplici, conditi e soffici) • Produrre pani di qualità (croccanti, farciti e guarniti) • Produrre pani elaborati (morbidi, incisi e stampati) • Produrre grissini e crackers artigianali • Realizzare prodotti per allergici e intolleranti • Confezionare i prodotti per la vendita al pubblico • Pulire e igienizzare spazi e attrezzature	

QPR-ALI-10 - **PRODUZIONE DI SUCCHI, CONFETTURE E CONSERVATI**		EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale		
Sulla base del piano di produzione e valutate le caratteristiche delle materie prime, il soggetto è in grado di eseguire le operazioni di trasformazione di frutta e ortaggi in succhi, confetture e conserve alimentari, adottando i necessari accorgimenti per la conservazione e confezionamento dei prodotti realizzati.		
Conoscenze	*Abilità*	
• Il ciclo di trasformazione di frutta e ortaggi: fasi, attività e tecnologie • Le reazioni fisico-chimiche e microbiologiche nella trasformazione e conservazione di frutta e ortaggi • La classificazione della frutta (acidula, zuccherina, farinosa, oleosa) e degli ortaggi (da frutto, da fiore, da bulbo, da foglia, da radice, da seme) • Caratteristiche e tipologie dei succhi di frutta (concentrato, disidratato, nettare, ricostituito) • Caratteristiche e tipologie di confetture di frutta, conserve di verdura e conservati • Norme di igiene e sicurezza alimentare	• Valutare la qualità e lo stato di maturazione dei prodotti • Produrre succhi di frutta e confetture • Realizzare le conserve con ortaggi • Preparare conservati sott'olio/aceto • Effettuare i trattamenti per la conservazione • Utilizzare varie modalità di confezionamento dei prodotti finiti nei diversi formati • Realizzare la pastorizzazione dei trasformati • Eseguire l'etichettatura • Pulire e igienizzare spazi e attrezzature	

QPR-ALI-11 - **PRODUZIONE DI SALUMI DA CARNI TRITATE**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base del piano di produzione standard o di specifiche commesse ricevute, il soggetto è in grado di realizzare diverse tipologie di prodotti (es. salame, salsiccia, mortadella, wurstel), amalgamando le carni tritate con ingredienti addizionati, curando la fase di insaccatura e predisponendo i prodotti per le eventuali fasi di maturazione, stagionatura e/o cottura.	
Conoscenze	*Abilità*
• Origini e storia di salumi e insaccati: diffusione, mercato e consumi • Caratteristiche merceologiche ed organolettiche delle carni utilizzate per gli insaccati • Proprietà degli involucri per gli insaccati e caratteristiche delle spezie/aromi utilizzati • Elementi di microbiologia e il ruolo della flora batterica • Organizzazione e tecnologie di laboratorio • Il processo di produzione degli insaccati freschi, stagionati e cotti • Metodi e tecniche per la stagionatura e affumicatura degli insaccati • Norme di igiene e sicurezza alimentare	• Predisporre il layout di laboratorio • Produrre l'impasto di carne e miscelarlo con prodotti aromatizzanti • Racchiudere l'impasto in involucri (budelli) per produrre diverse tipologie di insaccati • Realizzare la maturazione degli insaccati (stagionatura ed affumicatura) • Controllare i parametri ambientali e tecnologici intervenendo su eventuali anomalie

QPR-ALI-12 - **PRODUZIONE DI SALUMI DA PEZZO INTERO**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
In relazione alla tipologia di prodotto finale (es. prosciutto crudo, prosciutto cotto, speck, pancetta, lardo), il soggetto è in grado di effettuare le diverse operazioni di preparazione, lavorazione, maturazione e/o cottura rispettando la normativa sulla sicurezza degli alimenti e le prescrizioni degli eventuali disciplinari per la certificazione di qualità.	
Conoscenze	*Abilità*
• Criteri di valutazione della qualità delle cosce suine destinate a produrre prosciutti • Tecniche di toelettatura, rifilatura e disosso delle cosce suine • Aspetti microbiologici della salatura • Caratteristiche e funzioni della salamoia e dell'impasto utilizzato per la sugnatura • Tipologie di alterazioni microbiologiche dei prodotti in fase di maturazione • Caratteristiche dei locali di conservazione e stagionatura e regolazione dei parametri ambientali • Evoluzione delle caratteristiche organolettiche del prosciutto crudo durante la fase di stagionatura • Generalità sui disciplinari di produzione per i prodotti alimentari DOC, DOP e DOCG (es. Prosciutto di San Daniele) • Caratteristiche tecniche di attrezzi e impianti utilizzati nelle diverse fasi del processo produttivo • Norme di igiene e sicurezza alimentare	• Controllare e pesare le carni suine da destinare alla trasformazione • Effettuare la rifilatura e/o toelettatura delle cosce, prima e dopo la lavorazione • Svolgere le lavorazioni necessarie per la produzione del prosciutto crudo (salatura e dissalatura, preparazione impasto e realizzazione della sugnatura, predisposizione alla stagionatura) • Svolgere le lavorazioni necessarie per la produzione del prosciutto cotto (disosso delle cosce, prepararazione e iniezione salamoia aromatizzante, zangolatura e pressatura, cottura e pastorizzazione) • Svolgere le lavorazioni per la produzione di altri tipi di salumi da pezzo intero (es. speck, pancetta, lardo) • Stoccare i prodotti nei locali di conservazione monitorandone lo stato di conservazione o stagionatura

QPR-ALI-13 - **REALIZZAZIONE DEI TAGLI COMMERCIALI DELLE CARNI**		EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale		
Sulla base del piano di vendita, il soggetto è in grado di eseguire la toelettatura e la seconda lavo-razione dei vari tipi di carne (es. bovina, suina, ovina, avicunicola) provenienti dai macelli in modo da ottenere i diversi tagli commerciali che successivamente verranno proposti al consumatore finale nei banchi espositivi o destinati ai servizi ristorativi.		
Conoscenze	*Abilità*	
• Il ciclo produttivo delle carni: allevamento, macellazione, lavorazione, commercializzazione • Caratteristiche anatomiche e fisiologiche delle specie animali: bovini, suini, ovini, avicunicoli • Merceologia della carne e dei prodotti carnei • Classificazione dei tagli commerciali delle carni • Tecniche di esecuzione dei diversi tagli in base alla tipologia di animale e al prodotto da ottenere • Metodi di conservazione delle carni lavorate • La catena del freddo nelle trasformazioni alimentari • Norme di igiene e sicurezza alimentare	• Predisporre la linea di lavoro per le diverse lavorazioni previste dal piano di produzione • Controllare le carni in arrivo dai macelli e predisporle alle successive lavorazioni • Disossare le diverse tipologie di carni • Realizzare i tagli commerciali della carne mediante strumenti manuali o macchinari (es. fettine, braciole, bistecche, rollata, spezzatino) • Tritare la carne (es. macinato, hamburgher) • Allestire il banco espositivo delle carni • Applicare procedure di conservazione delle carni • Pulire e igienizzare spazi e attrezzature	

QPR-ALI-14 - **PRODUZIONE DI FORMAGGI E DERIVATI DEL LATTE**		EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale		
Sulla base del piano di produzione, il soggetto è in grado di eseguire la trasformazione alimentare del latte fresco applicando temperature variabili ed utilizzando prodotti biochimici al fine di ottenere formaggi freschi, formaggi stagionati e prodotti derivati dal latte quali panna, burro e yogurt.		
Conoscenze	*Abilità*	
• Il ciclo di produzione del latte • Caratteristiche chimiche, biologiche e nutrizionali del latte e dei suoi derivati • Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione, stagionatura e conservazione dei prodotti caseari (fermentazioni, coaugulazione, ecc.) • Tecniche di manipolazione del latte e lavorazione dei prodotti caseari (pastorizzazione, scrematura, filatura, battitura, messa in forma, ecc.) • L'organizzazione del laboratorio e aspetti tecnologici • Norme di igiene e sicurezza alimentare	• Predisporre la linea di lavoro per le diverse lavorazioni previste dal piano di produzione • Predisporre il latte per le successive lavorazioni • Produrre formaggi a pasta cotta e semicotta • Produrre formaggi a pasta filata • Gestire il processo di stagionatura predisponendo e controllando parametri ambientali e attrezzature • Produrre panna e yogurt • Produrre burro dolce e salato • Confezionare i prodotti • Gestire le fasi di conservazione e stagionatura • Pulire e igienizzare spazi e attrezzature	

QPR-ALI-16 - **CONFEZIONAMENTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI**	EQF: **3**

Descrizione del qualificatore professionale regionale

Sulla base della tipologia e delle caratteristiche fisiche ed organolettiche di un prodotto alimentare, il soggetto è in grado di gestire il processo di confezionamento tenendone in considerazione la finalità ultima (es. conservazione, commercializzazione, trasporto, esposizione) e curando in particolare la fase di etichettatura nel rispetto delle vigenti normative.

Conoscenze	*Abilità*
• La normativa comunitaria in materia di confezionamento alimentare • Le finalità del confezionamento: contenimento, protezione, conservazione, commercializzazione • Tecnologia del confezionamento alimentare • Tecniche di confezionamento di prodotti in funzione al loro stato fisico: solidi, liquidi, granulari, ecc. • Tecniche di confezionamento dei prodotti in funzione dei tipo di utilizzo: fresco, precotto, surgelato, ecc. • Tipologie e caratteristiche dei materiali per il confezionamento (vetro, plastica, pet, tetrapak ecc.) • Gli imballaggi: primari, secondari e terziari • Criteri di etichettatura e tracciabilità dei prodotti • I sistemi di codifica automatizzata	• Predisporre gli spazi di lavoro, i macchinari e i materiali per il processo di confezionamento. • Stabilire la modalità di confezionamento più adatta al tipo di prodotto e alla finalità • Utilizzare la tecnica di confezionamento più idonea: aggraffatura, imbottigliamento, pastorizzazione, sterilizzazione, etichettatura, pallettizzazione, cellophanatura • Eseguire l'etichettatura dei prodotti alimentari • Adottare modalità di identificazione e codificazione automatica dei prodotti alimentari • Applicare tecniche di confezionamento specifiche per l'esposizione e la vendita diretta al cliente

FIGURA PROFESSIONALE

1.3 OPERATORE DEL MARE E DELLE ACQUE INTERNE

DENOMINAZIONE PROFILO REGIONALE

Per questa figura nazionale non ci sono declinazioni territoriali

REFERENZIAZIONI DELLA FIGURA

Professioni NUP/ISTAT correlate:
6.4.5.1 - Acquacoltori[1] e assimilati
6.4.5.2 - Pescatori della pesca costiera ed in acque interne[2]
6.4.5.3 - Pescatori d'alto mare
7.3.1.1 - Operai addetti agli impianti fissi in agricoltura e nell'allevamento
7.4.5.1 - Marinai di coperta

Attività economiche di riferimento (ATECO 2007/ISTAT):
03.11.0 - Pesca in acque marine e lagunari e servizi connessi
03.21.0 - Acquacoltura in acqua di mare, salmastra o lagunare e servizi connessi
03.22.0 - Acquacoltura in acque dolci e servizi connessi
50.10.0 - Trasporto marittimo e costiero di passeggeri
50.2.0.0 - Trasporto marittimo e costiero di merci

DESCRIZIONE SINTETICA DELLA FIGURA

L'operatore interviene nel processo della navigazione[3], della pesca e della gestione degli impianti di acquacoltura, con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le prescrizioni in termini di procedure e metodiche riguardo alla sua operatività. La sua qualificazione nell'applicazione ed utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla navigazione e alla pesca con competenze relative al governo dell'imbarcazione e dell'apparato motore, allo svolgimento delle operazioni di cattura e raccolta del pesce, alle attività di prima preparazione del prodotto per la vendita. La sua qualificazione gli consente inoltre di svolgere attività di allevamento di pesci e altri prodotti di allevamento in acqua, con competenze relative alla gestione e al monitoraggio degli impianti e delle attrezzature.

PROCESSO DI LAVORO CARATTERIZZANTE LA FIGURA:

TRAFORMAZIONE AGROALIMENTARE

A - Pianificazione e organizzazione del proprio lavoro
- Pianificazione delle fasi di lavoro assegnato
- Preparazione strumenti, attrezzature, macchinari
- Verifica e manutenzione ordinaria strumenti, attrezzature, macchinari

---

[1] Gli Acquacoltori allevano diverse specie ittiche, curandole, mantenendole in salute, alimentandole in bacini interni, marini o lacustri, programmandone la riproduzione, occupandosi della manutenzione, della pulizia e dell’igiene dei luoghi di allevamento e di altri ambienti connessi all'attività produttiva
[2] I Pescatori ricercano. abbattono e catturano in alto mare, acque costiere e interne pesci, molluschi, crostacei, spugne ed altri prodotti acquatici destinati all'alimentazione o alla trasformazione industriale
[3] Si fa presente che requisito necessario per l'imbarco è l'aver superato l'esame relativo ai corsi previsti dalla normativa internazionale (Convenzione STCW 78, nella versione aggiornata e dal codice STCW 95) presso i soggetti accreditati ai sensi del Decreto del Ministero del Trasporti Decreto. 8 marzo 2007 “Procedura per il riconoscimento d’idoneità allo svolgimento del corsi di addestramento per il personale marittimo”

- Predisposizione e cura degli spazi di lavoro

B - Assistenza a bordo nella navigazione
- Assistenza nelle operazioni di navigazione
- Assistenza alla conduzione dell'apparato motore e dei sistemi di navigazione

C – Gestione delle operazioni di pesca e prima preparazione del prodotto pescato per la vendita[4]
- Realizzazione delle operazioni di pesca e raccolta
- Sistemazione e recupero delle attrezzature
- Selezione, conservazione e primo confezionamento del prodotto ittico

D – Gestione, controllo e pulizia degli impianti e delle attrezzature di acquacoltura
- Assistenza alla gestione e al mantenimento degli impianti
- Gestione dell'alimentazione dei pesci
- Assistenza alla realizzazione dei controlli sanitari e degli interventi di pulizia dell'impianto

COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA FIGURA

A.1	Definire e pianificare la successione delle operazioni di pesca, di acquacoltura e di assistenza a bordo nella navigazione, sulla base delle istruzioni ricevute, del sistema di relazioni, nonché delle variabili di mercato e delle condizioni atmosferiche
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Codice di navigazione • Normativa in materia di pesca e allevamento ittico • Normative di igiene e salvaguardia ambientale di settore • Normativa internazionale in materia di sicurezza, primo soccorso sanitario, procedure di sopravvivenza e salvataggio • Tecniche di comunicazione organizzativa • Tecniche di pianificazione • Terminologia tecnica del settore	• Utilizzare la documentazione tecnica di appoggio (schemi, carte nautiche, registri di bordo, procedure, etc.) e/o istruzioni per predisporre le diverse fasi a supporto delle attività • Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle procedure da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo • Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto del codice della navigazione, delle norme in tema di pesca, sicurezza e salvaguardia ambientale specifiche del settore • Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro, tenuto conto delle variabili di mercato e delle condizioni atmosferiche, in modo da ottimizzare la produzione. i tempi e i costi • Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato

A.2	Approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavoro sulla base delle procedure previste
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Metodi e tecniche di approntamento di strumenti e macchinari • Principi, meccanismi e parametri di funzionamento dei macchinari e delle apparecchiature per la pesca e la manutenzione degli impianti ittici • Tipologie delle principali attrezzature, macchinari, strumenti e utensili per la pesca e l'allevamento ittico	• Individuare materiali, strumenti, attrezzature, macchinari per le diverse fasi di lavoro sulla base delle procedure operative da seguire • Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, utensili, attrezzature, macchinari

[4] Tale attività non prevede la trasformazione del prodotto ma ricomprende tutte quelle operazioni effettuate direttamente sull'imbarcazione quali la selezione del pescato, la verifica delle quantità e la preparazione del prodotto per la vendita, al fine di garantire il rispetto della normativa sui limiti di pescato e delle norme igienico sanitarie

A.3	Monitorare il funzionamento di impianti, attrezzature e macchinari, curando le attività di manutenzione ordinaria
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchinari • Procedure e tecniche di monitoraggio • Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento	• Applicare le tecniche di monitoraggio e verificare l'impostazione e il funzionamento di strumenti, attrezzature, macchinari • Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchinari per la navigazione, la pesca e l'acquacoltura • Utilizzare metodiche per individuare eventuali anomalie di funzionamento

A.4	Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Elementi di ergonomia • Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino	• Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro • Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia

B.1	Assistere nel governo dell'imbarcazione e dell'apparato motore nelle operazioni di ormeggio, disormeggio, approdo e durante la navigazione, secondo sequenze codificate
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Codice di navigazione • Normativa internazionale in materia di sicurezza, primo soccorso sanitario, procedure di sopravvivenza e salvataggio • Terminologia tecnica del settore • Tipologie e strutture delle imbarcazioni • Tecniche di navigazione • Manuali di funzionamento delle strumentazioni e apparati nautici	• Applicare sequenze codificate nelle diverse fasi della navigazione • Identificare cause di avaria dell'apparato motore

C.1	Condurre le operazioni di pesca e di raccolta utilizzando le tecniche adatte alle specifiche dei diversi prodotti ittici
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Strumenti e tecniche per la pesca e la raccolta • Principali tipologie di prodotti ittici • Elementi di biologia delle specie ittiche	• Applicare strumenti e tecniche per la pesca e la raccolta idonea alle differenti tipologie di prodotti ittici • Applicare tecniche di recupero e riordino dell'attrezzatura per la pesca e la raccolta • Utilizzare tecniche di ripristino e manutenzione dell'attrezzatura

C.2	Verificare quantità e qualità del prodotto pescato/raccolto nel rispetto delle norme igienico-sanitarie ed eseguire la prima trasformazione
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Principali tipologie di prodotti ittici • Normative e dispositivi igienico sanitari nei processi di conservazione dei prodotti ittici	• Adottare tecniche di selezione del prodotto ittico per specie, taglia e qualità • Applicare tecniche di prima trasformazione, conservazione e primo confezionamento del prodotto ittico

D.1	Supportare la gestione e il monitoraggio degli impianti e delle attrezzature produttive all'interno dell'allevamento
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Principali tipologie di prodotti ittici • Elementi di biologia delle specie ittiche • Tecniche di allevamento, riproduzione e cura • Tipologie di alimentazione per le specie ittiche in allevamento • Caratteristiche delle varie tipologie di ambienti e supporti per l'acquacoltura	• Applicare tecniche di somministrazione del cibo ai pesci in relazione alle diverse tipologie di allevamento e specie ittiche • Applicare tecniche di manutenzione, delle vasche, dei bacini, dei pozzetti di raccolta • Applicare tecniche di pulizia e disinfezione periodica atte ad evitare la contaminazione dei vari reparti dell'allevamento • Utilizzare tecniche di rilevazione dei dati per il monitoraggio e il controllo dello stato di salute dei pesci

FIGURA PROFESSIONALE

1.4 TECNICO AGRICOLO

REFERENZIAZIONI DELLA FIGURA

Professioni NUP/ISTAT correlate:

6. Artigiani, operai specializzati e agricoltori.
6.1.1 Agricoltori e operai agricoli specializzati.
6.4.2 Allevatori e operai specializzati della zootecnia.
6.4.3 Allevatori e agricoltori.

Attività economiche di riferimento (ATECO 2007/ISTAT):

01 Coltivazioni agricole e produzione di prodotti animali, caccia.
01.1 Coltivazione di colture agricole non permanenti.
01.13 Coltivazione di ortaggi e meloni, radici e tuberi.
01.19 Floricoltura e coltivazione di altre colture non permanenti.
01.29 Coltivazione di altre colture permanenti.

DESCRIZIONE SINTETICA DELLA FIGURA

Il Tecnico agricolo attua i processi gestionali, aziendali e produttivi attraverso l'individuazione delle risorse e delle possibilità di sviluppo dell'azienda a seconda del contesto territoriale/produttivo di riferimento, l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate, rispetto all'allevamento di animali e/o alla coltivazione (arborea, e/o erbacea e/o ortofloricola) gli consente di svolgere attività relative alla gestione dell'azienda agricola con competenze funzionali alla scelta degli indirizzi produttivi, degli investimenti, delle filiere di commercializzazione, ecc., di carattere amministrativocontabile, di supporto alla programmazione, organizzazione/sorveglianza delle fasi di lavoro e di valutazione del processo/prodotto.

PROCESSO DI LAVORO CARATTERIZZANTE LA FIGURA:

GESTIONE DELLA PRODUZIONE AGRICOLA

A - Gestione d'impresa
- Scelta dell'indirizzo produttivo
- Definizione delle risorse, tempi e dei costi
- Definizione degli investimenti
- Gestione amministrativo/contabile
- Analisi del mercato
- Gestione dello stoccaggio

B - Rapporto con i fornitori
- Verifica livelli e giacenze materiali
- Definizione fabbisogno
- Definizione degli ordini
- Valutazione e selezione dei fornitori
- Approvvigionamento

Gestione scorte

C - Controllo del processo/prodotto
- Controllo e valutazione del processo e prodotto

D - Rapporto con i clienti

- Rilevazione esigenze del cliente/committente
- Gestione customer care

E - Gestione organizzativa del lavoro

- Pianificazione
- Coordinamento e presidio operativo
- Controllo avanzamento lavori
- Ottimizzazione standard di operatività
- Formazione
- Prevenzione situazioni di rischio

COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA FIGURA

A.1	Scegliere l`indirizzo produttivo, il tipo e le forme di produzione, tenendo conto delle specificità del contesto di riferimento. (*)
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Condizioni e opportunità del contesto di riferimento (territoriale, economico, ecc.) • Indirizzi produttivi del settore e loro varianti (*) • Tecniche di analisi della domanda e delle tendenze del mercato • Tecniche di rilevazione dati e informazioni	• Valutare gli elementi di contesto che influenzano l'esito delle produzioni dei vari indirizzi (*) • Applicare procedure e tecniche per rilevare informazioni di contesto • Applicare tecniche di analisi della domanda e delle tendenze del mercato

A.2	Stabilire gli obiettivi della produzione, determinando le risorse umane e strumentali, i tempi ed i costi necessari per svolgere le produzioni. (*)
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Attrezzature, risorse umane e tecnologiche del settore (*) • Elementi di budgeting • Elementi di contabilità dei costi • Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro • Tecniche di elaborazione preventivi e consuntivi • Tecniche di programmazione dei processi produttivi (*)	• Rilevare l'entità delle risorse umane e strumentali disponibili • Applicare criteri di programmazione dei processi produttivi (*) • Applicare tecniche di analisi dei tempi e dei metodi • Applicare tecniche di analisi dei costi • Utilizzare strumenti di pianificazione delle attività • Applicare tecniche di redazione di report dei costi

A.3	Valutare le scelte di investimento, effettuando stime di redditività e di impatto sui ricavi. (*)
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Attrezzature e tecnologie del settore (*) • Caratteristiche dei mercati di riferimento (*) • Elementi di analisi previsionale dell'andamento del mercato • Elementi di economia e gestione delle imprese • Metodi di calcolo del break-even point • Tecniche di analisi e segmentazione della clientela	• Valutare tipologia ed entità dell'investimento in macchine, attrezzature, strutture e risorse umane (*) • Applicare tecniche di selezione del finanziamento • Applicare tecniche di stima dei ricavi • Applicare tecniche di analisi della domanda e delle tendenze del mercato

A.4	Effettuare le operazioni amministrativo-contabili dell`azienda, monitorando e valutando i risultati economici.
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Elementi di contabilità generale • Normativa amministrativo-fiscale • Processo amministrativo-contabile • Registrazioni contabili ai fini IVA • Software applicativi per la gestione della contabilità • Tecniche di controllo e verifica periodica delle rilevazioni contabili	• Applicare procedure di gestione e di registrazione documenti contabili • Utilizzare software a supporto della gestione amministrativo-contabile • Valutare gli esiti contabili • Correlare gli esiti contabili alle scelte strategiche aziendali

A.5	Riconoscere e interpretare le richieste e tendenze del mercato. (*)
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Mercati di riferimento (*) • Tecniche di analisi del mercato • Tecniche di marketing	• Applicare tecniche di analisi delle tendenze dei mercati • Correlare la produzione alle tendenze di mercato (*) • Elaborare strategie di marketing
A.6	Predisporre lo stoccaggio e la conservazione di prodotti della produzione aziendale, di derrate e scorte. (*)
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Elementi di logistica • Norme igienico - sanitarie per la gestione di prodotti alimentari (*) • Principali sistemi operativi ed applicazioni software per la gestione delle scorte • Tecniche e sistemi di stoccaggio (*)	• Applicare tecniche di stoccaggio dei prodotti e scorte (*) • Applicare norme di sicurezza nello stoccaggio (*)

B.1	Definire le esigenze di acquisto di materiali, prodotti, macchine e attrezzature, individuando i fornitori e gestendo il processo di approvvigionamento. (*)
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Attrezzature e materiali del settore (*) • Elementi di contabilità • Elementi di contrattualistica fornitori • Elementi di tecnica commerciale • Procedure e tecniche di approvvigionamento (*) • Tecniche di gestione scorte e giacenze (*)	• Applicare tecniche di analisi dei livelli di consumo e del fabbisogno di materiali e attrezzature (*) • Applicare criteri di selezione di materiali e attrezzature (*) • Applicare criteri e tecniche per l'approvvigionamento e il deposito di materiali e attrezzature (*) • Applicare tecniche di selezione dei fornitori • Applicare tecniche di valutazione delle offerte • Applicare procedure di valutazione della qualità delle forniture (*) • Applicare procedure di gestione degli ordini • Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura (*) • Applicare metodiche per la gestione delle scorte e giacenze(*)

C.1	Valutare la rispondenza dei risultati intermedi e finali d'esercizio agli obiettivi quantitativi e qualitativi previsti dal programma gestionale aziendale. (*)
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Modulistica e modalità di compilazione della documentazione tecnica • Normative di riferimento (*) • Procedure e tecniche di controllo (*)	• Applicare metodi per la predisposizione di un piano di controllo e verifica (*) • Utilizzare strumenti di misura e verifica • Applicare tecniche per la compilazione della reportistica tecnica

D.1	Rilevare i bisogni del cliente/committente coniugandoli con le opportunità tecniche e tecnologiche disponibili. (*)
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Attrezzature e materiali del settore (*) • Elementi di customer satisfaction • Principi di fidelizzazione del cliente/committente • Tecniche di analisi della clientela • Tecniche di ascolto e di comunicazione • Tecniche di negoziazione e problem solving	• Applicare tecniche di interazione col cliente/committente • Applicare tecniche di rilevazione del grado di soddisfazione del cliente/committente • Effettuare la valutazione tecnica di reclami e richieste in itinere

E.1	Pianificare, organizzare e presidiare le fasi di lavoro (*), sorvegliando l'attività di ruoli operativi.
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Attrezzature, risorse umane e tecnologiche (*) • Elementi di organizzazione del lavoro (*) • Impianti, macchine e strutture del settore (*) • Sistema di qualità e principali modelli • Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità (*) • Tecniche produttive (*)	• Applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività (*) • Individuare anomalie e segnalare non conformità (*) • Disporre le attività di manutenzione e riparazione di macchine, attrezzature, strutture e impianti (*) • Individuare problematiche esecutive (*)

E.2	Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione.
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• D.Lsg. 81/2008 • Elementi di ergonomia • Metodi per la rielaborazione delle situazioni di rischio • Normativa ambientale e fattori di inquinamento • Strategie di promozione • Tecniche di reporting • Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio	• Applicare criteri per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione • Applicare procedure per la rielaborazione e segnalazione delle non conformità • Prefigurare forme comportamentali di prevenzione • Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio

FIGURA PROFESSIONALE

1.5 TECNICO DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE

REFERENZIAZIONI DELLA FIGURA

Professioni NUP/ISTAT correlate:
6. Artigiani, operai specializzati e agricoltori
6.5.1 Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni alimentari
7.3.2 Operai addetti a macchinari fissi per l'industria alimentare

Attività economiche di riferimento (ATECO 2007/ISTAT):
10. Industrie alimentari

DESCRIZIONE SINTETICA DELLA FIGURA

Il Tecnico della trasformazione agroalimentare interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo della trasformazione agroalimentare attraverso la partecipazione all'individuazione delle risorse, l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative al coordinamento di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative sia ai processi di trasformazione alimentare nei diversi settori, sia all'approvvigionamento e allo stoccaggio, con competenze di controllo di prodotto e di relazione con i fornitori.

PROCESSO DI LAVORO CARATTERIZZANTE LA FIGURA:

TRAFORMAZIONE AGROALIMENTARE

A - Gestione organizzativa del lavoro
- Definizione compiti, tempi e modalità operative
- Coordinamento operativo
- Controllo avanzamento della produzione / lavorazioni
- Ottimizzazione degli standard di qualità
- Prevenzione situazioni di rischio

B - Sviluppo del prodotto
- Elaborazione nuove ricette, miscele

C - Rapporto con i fornitori
- Monitoraggio scorte e giacenze
- Definizione e gestione ordini
- Valutazione e selezione dei fornitori e dei prodotti in ingresso

D - Rapporto con i clienti
- Definizione dell'offerta
- Rilevazione esigenze del cliente
- Rilevazione dati customer

E – Stoccaggio
- Assicurazione delle condizioni igieniche
- Predisposizione dello stoccaggio
- Controllo delle condizioni di stoccaggio
- Analisi campionaria dei prodotti

F - Controllo del prodotto
- Analisi campionaria della produzione
- Controllo della documentazione
- Caratterizzazione dei prodotti
- Descrizione ed etichettatura

COMPETENZE PROFESSIONALI DELLA FIGURA NAZIONALE

A.1	Presidiare le fasi di lavoro, coordinando l'attività dei ruoli operativi
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Attrezzature, risorse umane e tecnologiche • Disciplinari HACCP • Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro • Elementi e procedure di gestione delle risorse umane • Modello organizzativo e organigramma dell'azienda • Processi della trasformazione alimentare • Sistema di qualità e principali modelli • Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità • Tecniche e strumenti per il controllo di qualità	• Applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività • Applicare protocolli disciplinari di igiene nella predisposizione della linea di lavoro • Individuare anomalie e segnalare non conformità • Utilizzare procedure e metodiche di controllo del funzionamento degli impianti e delle attrezzature • Individuare problematiche esecutive • Applicare tecniche di controllo dell'avanzamento di produzione nelle singole fasi di trasformazione • Documentare le fasi di lavorazione e le specifiche attività di controllo effettuate sulla base di disciplinari HACCP • Applicare procedure e protocolli per il riconoscimento / classificazione dei prodotti • Individuare proposte di miglioramento degli standard aziendali • Applicare modalità di coordinamento del lavoro dei ruoli operativi • Utilizzare metodiche per individuare e segnalare il fabbisogno formativo del personale

A.2	Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• D.Lsg. 81/2008 • Elementi di ergonomia • Metodi per la rielaborazione delle situazioni di rischio • Normativa ambientale e fattori di inquinamento • Strategie di promozione • Tecniche di reporting • Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio	• Applicare criteri per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione • Applicare procedure per la rielaborazione e segnalazione delle non conformità • Prefigurare forme comportamentali di prevenzione • Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio

B.1	Sviluppare ed elaborare nuove ricette e miscele
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Tecniche e metodi di produzione • Test e metodiche di analisi	• Applicare pratiche di correzione per migliorare la qualità e la resa del prodotto • Utilizzare test e metodiche di analisi • Applicare nuove tecniche, metodi e forme di produzione

C.1	Definire le esigenze di acquisto di materie prime e semilavorati, individuando i fornitori e gestendo il processo di approvvigionamento
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Classificazione e caratteristiche dei prodotti e delle materie prime alimentari • Elementi di contabilità • Elementi di contrattualistica fornitori • Lessico tecnico del settore, anche in lingua comunitaria • Tecniche di approvvigionamento	• Applicare tecniche di selezione dei fornitori • Applicare tecniche di valutazione delle offerte • Applicare tecniche di valutazione delle caratteristiche organolettiche, appetibilità e valore nutritivo dei prodotti in ingresso • Applicare procedure di gestione degli ordini • Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura • Aggiornare situazione scorte e giacenze

D.1	Formulare proposte di prodotti, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Elementi di customer satisfaction • Principi di fidelizzazione del cliente • Tecniche di ascolto e di comunicazione • Tecniche di negoziazione e problem solving	• Applicare tecniche di interazione col cliente • Utilizzare tecniche di rilevazione dei bisogni del cliente • Individuare tipologie di prodotto in rapporto a target / esigenze di clientela • Applicare tecniche di rilevazione del grado di soddisfazione del cliente • Applicare tecniche di monitoraggio e controllo della qualità del prodotto • Applicare tecniche di controllo dell'efficacia delle informazioni sul prodotto

E.1	Organizzare e controllare ambienti e sistemi di stoccaggio di prodotti in ingresso e trasformati
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Elementi di igiene e sicurezza alimentare • Magazzini e tecniche di stoccaggio • Modalità per il controllo delle temperature nella conservazione di alimenti • Strumenti e attrezzature per la conservazione degli alimenti	• Verificare l'applicazione delle procedure a salvaguardia dell'igiene degli ambienti, delle attrezzature e dei prodotti • Applicare tecniche di predisposizione di spazi e ambienti attrezzati per lo stoccaggio • Attuare piani di controllo delle temperature di conservazione • Applicare tecniche di analisi dell'idoneità dei prodotti • Applicare criteri di classificazione degli alimenti destinati alla vendita, alla resa o alla distruzione

F.1	Curare il controllo del prodotto redigendo la documentazione prevista dalle normative di riferimento
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Muffe e aflatossine • Tipologie specifiche di prodotti alimentari fattori di rischio microbiologici e chimico-fisici	• Applicare procedure analitiche per il controllo della qualità dei prodotti alimentari • Applicare tecniche di controllo della documentazione di accompagnamento del prodotto • Applicare tecniche di caratterizzazione dei prodotti alimentari sotto il profilo della qualità e della genuinità • Applicare procedure e metodiche per la descrizione ed etichetta dei prodotti finali • Documentare le attività di controllo

COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

Codice	*Titolo della QPR*	*EQF*	*Sviluppata in modo:*
QPR-ALI-02	Organizzazione della produzione in ambito alimentare	4	Completo
QPR-ALI-04	Produzione artigianale di pasticceria fresca	3	Esteso
QPR-ALI-05	Produzione artigianale di pasticceria secca	3	Esteso
QPR-ALI-06	Produzione artigianale di cioccolateria	3	Completo
QPR-ALI-07	Produzione artigianale di confetteria e piccole golosità	3	Parziale
QPR-ALI-16	Confezionamento dei prodotti alimentari	3	Parziale

DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

QPR-ALI-02 - **ORGANIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE IN AMBITO ALIMENTARE**	EQF: **4**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base del piano di produzione aziendale e della disponibilità di risorse (personale, macchinari, materie prime, ecc.), il soggetto è in grado di organizzare il processo di produzione al fine di garantire i quantitativi richiesti rispettando qualità e tempi e ottimizzando le risorse secondo criteri di convenienza economica e profitto.	
Conoscenze	*Abilità*
• Tipologie di produzioni alimentari e relativi layout • Tecnologia delle diverse lavorazioni alimentari • Metodi di calcolo delle tempistiche di lavoro • Tecniche di calcolo della convenienza economica • Principi e criteri di programmazione del processo produttivo in ambito agro-alimentare • Modulistica aziendale di riferimento (programmi di produzione, schede monitoraggio e controllo) • Caratteristiche di specifici software per la pianificazione e gestione risorse • Regole e criteri per la gestione del personale: turni, assenze, malattie, ecc.	• Identificare le determinanti strutturali e prestazionali delle risorse disponibili a disposizione • Analizzare la documentazione delle commesse per individuare gli elementi utili a definire priorità e risorse necessarie • Programmare il ciclo di produzione delle singole commesse alimentari ottimizzando l'uso delle risorse materiali e umane disponibili • Monitorare il processo produttivo intervenendo con aggiustamenti nel caso di non conformità • Utilizzare programmi informatici specifici per programmare e monitorare i processi produttivi • Gestire criticità legate al personale in produzione

QPR-ALI-04 - **PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PASTICCERIA FRESCA**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base del piano di produzione giornaliero e delle indicazioni riportate nelle specifiche ricette, il soggetto è in grado di realizzare prodotti artigianali di pasticceria fresca dolce e salata (es. paste da banco, pasticcini mignon, tartine decorate, dolci da credenza, dessert al cucchiaio) curandone gli aspetti decorativi e adottando le corrette procedure di conservazione.	
Conoscenze	*Abilità*
• Cenni storici legati alla tradizione pasticcera italiana • Organizzazione del laboratorio di pasticceria • Merceologia delle materie prime • Caratteristiche e specificità dei diversi prodotti artigianali di pasticceria fresca • Principali intolleranze e allergie alimentari • Criteri di bilanciamento (ingredienti, quantitativi, calorie) delle ricette di pasticceria • Tecniche di lavorazione e assemblaggio di materie prime e semilavorati per la realizzazione dei prodotti di pasticceria • Tecniche di decorazione e di cake design • Tecniche di conservazione dei prodotti di pasticceria • Norme di igiene e sicurezza alimentare	• Predisporre la linea di lavoro per le diverse lavorazioni previste dal piano di produzione • Scegliere e dosare le materie prime e semilavorati necessari per le diverse preparazioni dolci e salate • Produrre paste da banco classiche e composte • Produrre pasticcini mignon farciti e decorati • Realizzare tramezzini e tartine decorate • Realizzare dolci da credenza classici e assemblati • Realizzare torte moderne e artistiche • Realizzare dessert da ristorazione • Realizzare prodotti per intolleranti e allergici • Decorare i diversi prodotti di pasticceria fresca • Allestire i vassoi di pasticcini e confezionare i dolci artigianali per la vendita al pubblico • Pulire e igienizzare spazi e attrezzature

QPR-ALI-05 - **PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PASTICCERIA SECCA**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base del piano di produzione giornaliero e delle indicazioni riportate nelle specifiche ricette, il soggetto è in grado di realizzare prodotti artigianali di pasticceria secca dolce e salata (es. biscotte-ria, paste secche da banco, snack salati, dolci fritti, torte da forno e grandi lievitati) curando in particolare la fase di cottura in forno o mediante frittura.	
Conoscenze	*Abilità*
• Cenni storici legati alla tradizione pasticcera italiana • Organizzazione del laboratorio di pasticceria • Merceologia delle materie prime • Caratteristiche e specificità dei diversi prodotti artigianali di pasticceria da forno o fritta • Principali intolleranze e allergie alimentari • Criteri di bilanciamento (ingredienti, quantitativi, calorie) delle ricette di pasticceria • Caratteristiche del processo di lievitazione • Caratteristiche dei forni di cottura • Tecniche di confezionamento dei prodotti • Norme di igiene e sicurezza alimentare	• Predisporre la linea di lavoro per le diverse lavorazioni previste dal piano di produzione • Scegliere e dosare le materie prime e semilavorati necessari per le diverse preparazioni dolci e salate • Gestire la fase di cottura in forno o per frittura • Produrre diverse tipologie di biscotti dolci e salati • Produrre paste da banco e snack salati • Produrre dolci fritti dolci e salati • Realizzare torte da forno • Produrre grandi dolci lievitati (es. pandoro, panettone, colomba) • Allestire i vassoi di pasticcini e snack e confezionare i dolci artigianali per la vendita al pubblico • Pulire e igienizzare spazi e attrezzature

QPR-ALI-06 - **PRODUZIONE ARTIGIANALE DI CIOCCOLATERIA**	EQF: **3**

Descrizione del qualificatore professionale regionale

Sulla base del piano di produzione, il soggetto è in grado di realizzare artigianalmente prodotti di cioccolateria (es. cioccolatini, praline, cremini, tartufi, coperture di frutta secca o caramellata, uova di cioccolato) curando le fasi di temperaggio del cioccolato, di preparazione delle eventuali farciture, di modellazione estetica e decorazione finale.

Conoscenze	*Abilità*
• Cenni storici sulla cioccolateria in Italia • Organizzazione del laboratorio di cioccolateria • Caratteristiche e varietà del cacao • Classificazione del cioccolato e relativi prodotti • Processo di produzione del cioccolato: miscelazione, concaggio, temperaggio, e modellaggio • Processo di farcitura di prodotti di cioccolateria • Tecniche di decorazione dei prodotti di cioccolateria • Tecniche di conservazione dei prodotti alimentari • Norme di igiene e sicurezza alimentare	• Predisporre la linea di lavoro per le diverse fasi di lavorazione dei prodotti di cioccolateria • Scegliere e dosare le materie prime e semilavorati necessari per le diverse preparazioni previste • Effettuare il temperaggio del cioccolato • Preparare creme e farciture (ganache) • Realizzare cioccolateria semplice o farcita composta in stampi o modellata a mano • Realizzare cioccolata figurata cava (uova, coniglietti) comprensiva di eventuale decorazione • Approntare confezioni, vassoi e vetrine per i clienti • Pulire e igienizzare spazi e attrezzature

QPR-ALI-07 - **PRODUZIONE ARTIGIANALE DI CONFETTERIA E PICCOLE GOLOSITÀ**	EQF: **3**

Descrizione del qualificatore professionale regionale

Sulla base del piano di produzione giornaliero e delle indicazioni riportate nelle specifiche ricette, il soggetto è in grado di realizzare prodotti di confetteria e piccole golosità artigianali (es. confetti, caramelle, praline, candies, marron glacé, croccanti, torroni) curandone gli aspetti estetici al fine di solleticare la curiosità e il desiderio dei clienti.

Conoscenze	*Abilità*
• Cenni storici legati alla tradizione pasticcera italiana • Organizzazione del laboratorio di pasticceria • Merceologia delle materie prime • Caratteristiche e specificità dei diversi prodotti artigianali di confetteria • Criteri di bilanciamento (ingredienti, quantitativi, calorie) delle ricette di confetteria • Processo di lavorazione dei prodotti di confetteria • Processo di canditura, caramellatura e gelatinatura • Processo di produzione di torroni e croccanti • Tecniche di conservazione della confetteria • Norme di igiene e sicurezza alimentare	• Predisporre la linea di lavoro per le diverse lavorazioni previste dal piano di produzione • Scegliere e dosare le materie prime e semilavorati necessari per le diverse preparazioni • Produrre confetti classici, colorati e gourmet • Produrre golosità da banco (es. pastigliacci, praline, dragees, candies, ginevrine) • Produrre golosità a base di frutta fresca e secca caramellata, candita, gelatinata o ricoperta • Produrre torrone, croccante e derivati • Confezionare i prodotti per la vendita al pubblico • Pulire e igienizzare spazi e attrezzature

QPR-ALI-16 - **CONFEZIONAMENTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base della tipologia e delle caratteristiche fisiche ed organolettiche di un prodotto alimentare, il soggetto è in grado di gestire il processo di confezionamento tenendone in considerazione la finalità ultima (es. conservazione, commercializzazione, trasporto, esposizione) e curando in particolare la fase di etichettatura nel rispetto delle vigenti normative.	

Conoscenze	*Abilità*
• La normativa comunitaria in materia di confezionamento alimentare • Le finalità del confezionamento: contenimento, protezione, conservazione, commercializzazione • Tecnologia del confezionamento alimentare • Tecniche di confezionamento di prodotti in funzione al loro stato fisico: solidi, liquidi, granulari, ecc. • Tecniche di confezionamento dei prodotti in funzione dei tipo di utilizzo: fresco, precotto, surgelato, ecc. • Tipologie e caratteristiche dei materiali per il confezionamento (vetro, plastica, pet, tetrapak ecc.) • Gli imballaggi: primari, secondari e terziari • Criteri di etichettatura e tracciabilità dei prodotti • I sistemi di codifica automatizzata	• Predisporre gli spazi di lavoro, i macchinari e i materiali per il processo di confezionamento. • Stabilire la modalità di confezionamento più adatta al tipo di prodotto e alla finalità • Utilizzare la tecnica di confezionamento più idonea: aggraffatura, imbottigliamento, pastorizzazione, sterilizzazione, etichettatura, pallettizzazione, cellophanatura • Eseguire l'etichettatura dei prodotti alimentari • Adottare modalità di identificazione e codificazione automatica dei prodotti alimentari • Applicare tecniche di confezionamento specifiche per l'esposizione e la vendita diretta al cliente

AREA PROFESSIONALE

2. MANIFATTURIERA E ARTIGIANATO

ATTIVITÀ ECONOMICHE INTERESSATE

- Chimica
- Estrazione gas, petrolio, carbone, minerali e lavorazione pietre
- Vetro, ceramica e materiali da costruzione
- Legno e arredo
- Carta e cartotecnica
- TAC e sistema moda

FIGURE A BANDA LARGA NAZIONALE ED EVENTUALI PROFILI REGIONALI

- Operatore delle produzioni chimiche
- Operatore delle lavorazioni artistiche
- Operatore del legno
    - Addetto alle lavorazioni di falegnameria
- Operatore dell’abbigliamento
- Operatore delle calzature

DIPLOMI PROFESSIONALI

- Tecnico delle lavorazioni artistiche
- Tecnico del legno
- Tecnico dell’abbigliamento

FIGURA PROFESSIONALE

2.1 OPERATORE DELLE PRODUZIONI CHIMICHE

DENOMINAZIONE PROFILI REGIONALI

Per questa figura nazionale non ci sono declinazioni territoriali

REFERENZIAZIONI DELLA FIGURA

Professioni NUP/ISTAT correlate:

7.	Conduttori di impianti e operai semi-qualificati addetti a macchinari fissi e mobili
7.1.5.5	conduttori di impianti per la raffinazione dei prodotti petroliferi
7.1.5.9	altri conduttori di impianti chimici
7.2.2.1	operai addetti ai macchinari per prodotti farmaceutici e di toilette
7.2.2.9	altri operai addetti a macchinari per la fabbricazione di prodotti derivati dalla chimica e lavorazioni affini

Attività economiche di riferimento (ATECO 2007/ISTAT):

20	fabbricazione di prodotti chimici
21	fabbricazione di prodotti farmaceutici di base e di preparati farmaceutici

DESCRIZIONE SINTETICA DELLA FIGURA

L' Operatore delle Produzioni Chimiche interviene, a livello esecutivo, nel processo di produzione chimica con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative al trattamento, lavorazione e conservazione di materie prime, semilavorati e prodotti chimici, con competenze nell'approntamento e conduzione delle macchine e delle attrezzature proprie delle produzioni chimiche

PROCESSO DI LAVORO CARATTERIZZANTE LA FIGURA:

PRODUZIONE CHIMICA

A - Pianificazione e organizzazione del proprio lavoro
- Pianificazione delle fasi di lavoro assegnato
- Preparazione strumenti, attrezzature, macchinari
- Verifica e manutenzione ordinaria strumenti, attrezzature, macchinari
- Predisposizione e cura degli spazi di lavoro

B - Trattamento materie prime
- Identificazione e preparazione risorse di produzione
- Controllo materie prime/semilavorati in ingresso

C - Lavorazione prodotti chimici
- Lavorazione materie prime/semilavorati chimici
- Conservazione dei prodotti chimici

D - Controllo qualità prodotti chimici
- Realizzazione controlli qualità

COMPETENZE PROFESSIONALI DELLA FIGURA NAZIONALE

A.1	Definire e pianificare fasi di lavorazione da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e/o della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) e del sistema di relazioni
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Ciclo di produzione chimica: fasi, attività e tecnologie • Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore • Principali terminologie tecniche di settore • Processi e cicli di lavoro della produzione chimica • Tecniche di comunicazione organizzativa • Tecniche di pianificazione	• Utilizzare indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) e/o istruzioni per predisporre le diverse fasi di lavorazione • Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle lavorazioni da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo • Applicare modalità di pianificazione e organizzazioni delle lavorazioni nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore • Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro • Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle lavorazioni a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato

A.2	Approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione della produzione chimica sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle procedure previste, del risultato atteso
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Metodi e tecniche di approntamento/avvio • Principi, meccanismi e parametri di funzionamento dei macchinari e delle apparecchiature per le lavorazioni chimiche • Tipologie delle principali attrezzature, macchinari, strumenti per le lavorazioni chimiche	• Individuare strumenti, attrezzature, macchine per le diverse fasi di lavorazione sulla base delle indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) • Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchinari • Applicare procedure di impostazione dei parametri di funzionamento dei macchinari per le lavorazioni da eseguire

A.3	Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchinari della produzione chimica, curando le attività di manutenzione ordinaria
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchinari per le lavorazioni chimiche • Procedure e tecniche di monitoraggio • Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento	• Applicare le tecniche di monitoraggio e verificare l'impostazione e il funzionamento di strumenti, attrezzature, macchinari • Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchinari • Utilizzare metodiche per individuare eventuali anomalie di funzionamento

A.4	Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Elementi di ergonomia • Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino	• Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro • Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia

B.1	Predisporre e trattare materie prime/semilavorati chimici, nel rispetto delle norme specifiche di settore in materia di igiene, sicurezza e salvaguardia ambientale
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Caratteristiche merceologiche, chimico fisiche dei prodotti chimici • Strumenti e tecniche di misurazione (temperatura, umidità, ecc.)	• Individuare e selezionare le materie prime/semilavorati chimici secondo quanto stabilito nelle schede tecniche • Individuare le strumentazioni per il trattamento e la misurazione delle materie prime/semilavorati chimici

C.1	Lavorare e conservare semilavorati/prodotti chimici
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Caratteristiche merceologiche, chimico fisiche dei prodotti chimici • Tecniche di preparazione e lavorazione dei prodotti chimici • Tecnologie e tecniche per la conservazione dei prodotti chimici	• Individuare le tipologie di lavorazioni da adottare in relazione al semilavorato/prodotto e alle sue componenti chimiche • Applicare le principali tecniche di lavorazione e conservazione di materie prime/semilavorati/prodotti chimici

D.1	Verificare semilavorati/prodotti chimici
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Caratteristiche merceologiche, chimico fisiche dei prodotti chimici • Principali tecniche e strumenti di controllo qualità	• Applicare tecniche di controllo e verifica della qualità del semilavorato/prodotto chimico • Individuare, durante tutte le fasi di lavorazione, eventuali difettosità del semilavorato/prodotto chimico rispetto alla relativa classificazione in uso presso l'azienda • Adottare procedure operative di controllo in conformità con il sistema di qualità aziendale predefinito

FIGURA PROFESSIONALE

2.2 OPERATORE DELLE LAVORAZIONI ARTISTICHE

DENOMINAZIONE PROFILI REGIONALI

Per questa figura nazionale non ci sono declinazioni territoriali

REFERENZIAZIONI DELLA FIGURA

Professioni NUP/ISTAT correlate:

6	Artigiani, operai specializzati e agricoltori
6.3.1.6	Gioiellieri, orafi e assimilati
6.3.2.1	Vasai e assimilati (prodotti in ceramica e abrasivi)
6.3.2.4	Pittori e decoratori su vetro e ceramica

Attività economiche di riferimento (ATECO 2007/ISTAT):

23	Fabbricazione di altri prodotti della lavorazione di minerali non metalliferi
23.12	Lavorazione e trasformazione del vetro piano
23.13	Fabbricazione di vetro cavo
23.4	Fabbricazione di altri prodotti in porcellana e in ceramica
23.41	Fabbricazione di prodotti in ceramica per usi domestici e ornamentali
23.70	Taglio, modellatura e finitura di pietre
32	Altre industrie manifatturiere
32.1	Fabbricazione di gioielleria, bigiotteria e articoli connessi; lavorazione delle pietre preziose
32.12	Fabbricazione di oggetti di gioielleria e oreficeria e articoli connessi

DESCRIZIONE SINTETICA DELLA FIGURA

L' Operatore delle lavorazioni artistiche interviene, a livello esecutivo, nel processo di produzione di manufatti/beni artistici con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla ideazione e lavorazione di manufatti/beni artistici, con competenze nell'utilizzo degli strumenti e delle tecniche richieste dalle specifiche lavorazioni.

PROCESSO DI LAVORO CARATTERIZZANTE LA FIGURA:

PRODUZIONE MANUFATTI/BENI ARTISTICI

A - Pianificazione e organizzazione del proprio lavoro
- Pianificazione delle fasi di lavoro assegnato
- Preparazione strumenti, attrezzature, macchinari e utensili
- Verifica e manutenzione ordinaria strumenti, attrezzature, macchinari e utensili
- Predisposizione e cura degli spazi di lavoro

B - Ideazione manufatto/bene artistico
- Elaborazione bozzetto del manufatto/bene artistico
- Esecuzione disegno per la lavorazione

C - Preparazione materiali
- Identificazione materiali e semilavorati da utilizzare
- Trattamenti preliminari dei materiali

D - Lavorazione manufatto/bene artistico

- Forgiatura
- Finitura
- Decorazione
- Lavorazioni specifiche

E - Controllo manufatto/bene artistico

- Ricognizione interventi correttivi
- Verifica qualità tecnico-estetica del manufatto/bene artistico

COMPETENZE PROFESSIONALI DELLA FIGURA NAZIONALE

A.1	Definire e pianificare fasi di lavorazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e/o delle indicazioni della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) e del sistema di relazioni
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Ciclo di lavorazione di manufatti/beni artistici • Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore • Principali terminologie tecniche di settore • Tecniche di comunicazione organizzativa • Tecniche di pianificazione	• Utilizzare indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) e/o istruzioni per predisporre le diverse fasi di lavorazione • Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle lavorazioni da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo • Applicare modalità di pianificazione e organizzazioni delle lavorazioni nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore • Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro

A.2	Approntare strumenti, attrezzature, macchinari e utensili necessari alle diverse fasi di lavorazione sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Metodi e tecniche di approntamento/avvio • Principi, meccanismi e parametri di funzionamento dei macchinari e delle apparecchiature per le diverse lavorazioni artistiche • Tipologie delle principali attrezzature, macchinari, strumenti e utensili delle diverse lavorazioni artistiche	• Individuare strumenti, attrezzature, macchinari e utensili per le diverse fasi di lavorazione sulla base delle indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) • Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchinari e utensili

A.3	Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature, macchinari e utensili, curando le attività di manutenzione ordinaria
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchinari e utensili • Procedure e tecniche di monitoraggio • Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento	• Applicare le tecniche di monitoraggio e verificare l'impostazione e il funzionamento di strumenti, attrezzature, macchinari e utensili • Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchinari e utensili • Utilizzare metodiche per individuare eventuali anomalie di funzionamento

A.4	Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Elementi di ergonomia • Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino	• Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro • Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia

B.1	Elaborare i bozzetti e realizzare i disegni rappresentando complessivi e particolari, ai fini della lavorazione del manufatto/bene artistico da eseguire
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Storia dell'arte e delle diverse tipologie di manufatti/beni artistici • Tecniche di disegno grafico libero e computerizzato	• Eseguire disegni preparatori, bozzetti, schizzi e modelli per campionature • Utilizzare applicativi informatici dedicati nella realizzazione dei disegni • Applicare i codici del linguaggio visivo e grafico per comunicare

C.1	Predisporre i materiali necessari alle diverse fasi di lavorazione per la realizzazione del manufatto/bene artistico
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Caratteristiche costitutive di trasformazione e di conservazione delle materie prime • Tipologie e caratteristiche dei principali materiali per le diverse lavorazioni artistiche	• Scegliere le materie prime per la realizzazione del manufatto/bene artistico • Applicare tecniche appropriate per la lavorazione preliminare delle diverse materie prime

D.1	Realizzare manufatti/beni artistici su differenti tipi di supporto/materiale (*), applicando le tecniche appropriate, sulla base di disegni preparatori e/o modelli predefiniti
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Tecniche di disegno grafico libero e computerizzato • Tecniche di lavorazione dei materiali specifici	• Applicare le indicazioni progettuali nella realizzazione del manufatto/bene artistico • Utilizzare procedure e tecniche di calcolo per il dimensionamento del manufatto/bene artistico da produrre • Impiegare tecniche di forgiatura e modellatura, in funzione del manufatto e della sua destinazione d'uso • Applicare finiture e tecniche decorative proprie del manufatto lavorato

E.1	Verificare la presenza di eventuali difettosità durante le diverse fasi di lavorazione e rifinire il manufatto/bene artistico in coerenza con le indicazioni progettuali
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro	• Identificare preliminarmente i difetti che possono riscontrarsi durante le diverse fasi di lavorazione • Assumere comportamenti per la prevenzione di rischi chimici determinati dall'uso di sostanze nocive e tossiche • Applicare metodiche di monitoraggio e verifica delle lavorazioni e dei manufatti/beni artistici

FIGURA PROFESSIONALE

2.3 OPERATORE DEL LEGNO

DENOMINAZIONE PROFILO REGIONALE

- Addetto alle lavorazioni di falegnameria

REFERENZIAZIONI DELLA FIGURA

Professioni NUP/ISTAT correlate:

6.	Artigiani, operai specializzati ed agricoltori
6.3.3.1	Artigiani delle lavorazioni artistiche del legno e di materiali similari
6.5.2.2	Ebanisti, falegnami ed operatori artigianali specializzati di macchine per la lavorazione del legno
7.	Conduttori di impianti ed operai semi- qualificati addetti a macchinari fissi e mobili
7.2.4.0	Operai addetti a macchinari in impianti per la produzione in serie di mobili e di articoli in legno

Attività economiche di riferimento (ATECO 2007/ISTAT):

16	Industria del legno e dei prodotti in legno e sughero (esclusi i mobili)
16.2	Fabbricazione di prodotti in legno, sughero, paglia e materiali da intreccio
16.23	Fabbricazione di altri prodotti di carpenteria in legno e falegnameria per l'edilizia
16.23.10	Fabbricazione di porte e finestre in legno (escluse porte blindate)
16.23.20	Fabbricazione di altri elementi in legno e di falegnameria per l'edilizia
31	Fabbricazione di mobili
31.01	Fabbricazione di mobili per uffici e negozi
31.02	Fabbricazione di mobili per cucina
31.09	Fabbricazione di altri mobili

DESCRIZIONE SINTETICA DELLA FIGURA

L' OPERATORE DEL LEGNO interviene nel processo di produzione di manufatti lignei, con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le prescrizioni in termini di procedure e metodiche riguardo alla sua operatività. La sua qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla realizzazione ed assemblaggio di componenti lignei (elementi di arredo, serramenti, prodotti di carpenteria, ecc.) in pezzi singoli o in serie, con competenze nella pianificazione, organizzazione e controllo del proprio lavoro

PROCESSO DI LAVORO CARATTERIZZANTE LA FIGURA:

PRODUZIONE DI MANUFATTI LIGNEI

A - Pianificazione e organizzazione del proprio lavoro
- Pianificazione delle fasi di lavoro assegnato
- Preparazione strumenti, attrezzature, macchinari
- Verifica e manutenzione ordinaria strumenti, attrezzature, macchinari
- Predisposizione e cura degli spazi di lavoro

B - Realizzazione di componenti e manufatti lignei
- Lettura disegni tecnici e modelli
- Esecuzione di lavorazioni lignee

C - Assemblaggio e finitura delle lavorazioni lignee
- Assemblaggio di manufatti
- Operazioni di finitura

D - Controllo e verifiche di conformità delle lavorazioni e dei prodotti

- Misurazione
- Controllo

COMPETENZE PROFESSIONALI DELLA FIGURA NAZIONALE

A.1	Definire e pianificare le operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e/o della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, modelli, distinte materiali, ecc.) e del sistema di relazioni
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale del settore lavorazione del legno • Principali terminologie tecniche di settore • Processi, cicli di lavoro e ruoli nelle lavorazioni del legno • Tecniche di comunicazione organizzativa • Tecniche di pianificazione	• Utilizzare indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, modelli, distinte materiali, ecc.) e/o istruzioni per predisporre le diverse fasi di lavorazione • Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle lavorazioni da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo • Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle lavorazioni e delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore • Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro

A.2	Approntare strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Metodi e tecniche di approntamento/avvio • Principi, meccanismi e parametri di funzionamento dei macchinari e delle apparecchiature per la lavorazione del legno • Strumenti e sistemi di rappresentazione grafica convenzionale • Tipologie delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili da banco e portatili • Tipologie e caratteristiche di essenze legnose, semilavorati, difetti e malattie riscontrabili, principi e criteri di stagionatura	• Individuare strumenti, utensili, attrezzature, macchinari per le diverse fasi di lavorazione sulla base delle indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, modelli, ecc.) • Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchinari, utensili

A.3	Monitorare il funzionamento di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari, curando le attività di manutenzione ordinaria
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Procedure e tecniche di monitoraggio • Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento • Tecniche e metodiche di mantenimento e di manutenzione	• Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari • Utilizzare metodiche per individuare livelli di usura ed eventuali anomalie di funzionamento di strumenti e macchinari

A.4	Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Elementi di ergonomia • Istruzioni per l'uso delle principali sostanze nocive e tossiche utilizzate nella lavorazione del legno • Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino	• Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro • Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia • Adottare comportamenti che limitino i rischi chimici determinati dall'uso di sostanze nocive e tossiche

B.1	Eseguire la lavorazione di pezzi e/o componenti in legno secondo le specifiche indicate da disegni e modelli
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Caratteristiche fisiche e meccaniche dei legnami e dei materiali a base di legno • Metodologie di utilizzo dei diversi prodotti per i trattamenti superficiali • Principali tecniche di lavorazione: taglio, piallatura, squadratura, intaglio, incastro, carteggiatura/levigatura, fresatura, tornitura	• Leggere il disegno tecnico e il modello del prodotto da realizzare • Identificare materiali lignei, essenze e derivati del legno in relazione alla loro resa, al fine di ottimizzarne l'utilizzo • Impiegare metodiche e tecniche per rilevare i dati dimensionali e proporzionali del manufatto • Applicare procedure, metodiche e tecniche di preparazione e lavorazione del legno

C.1	Montare e assemblare manufatti lignei composti da più pezzi e particolari e/o accessori, sulla base delle specifiche di disegni e modelli
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Caratteristiche dei principali accessori, ferramenta e sistemi di applicazione • Principali tecniche di finitura dei manufatti • Tecniche di assemblaggio, collegamenti, incastri e unioni, incollaggio, giunzione e fissaggio • Tipologie e caratteristiche di collanti e ferramenta	• Applicare tecniche di assemblaggio e montaggio di manufatti • Applicare procedure, metodiche e tecniche per la posa in opera di manufatti • Applicare prodotti e tipologie di lavorazione per la finitura dei manufatti • Applicare prodotti e tecniche di verniciatura e lucidatura dei manufatti • Applicare tecniche di riparazione e manutenzione dei manufatti

D.1	Verificare la rispondenza delle fasi di lavoro, di macchinari, strumenti e utensili, dei materiali e dei prodotti agli standard qualitativi previsti dalle specifiche di progettazione dei manufatti lignei
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Principali norme delle lavorazioni del legno a regola d'arte • Principali strumenti di misura e controllo • Principali terminologie tecniche • Quadro normativo di riferimento e normative tecniche per le lavorazioni del legno • Tecniche e procedure di individuazione e valutazione del funzionamento	• Applicare metodi per il monitoraggio continuo della conformità e dell'efficienza del processo di lavorazione, su materiali, strumenti e macchinari • Applicare tecniche e metodiche per verificare la rispondenza di materiali grezzi, semilavorati, prodotti finali • Utilizzare strumenti di misura e/o controllo per individuare difettosità • Applicare procedure e metodi di intervento per il recupero delle anomalie e difettosità riscontrate

PROFILO PROFESSIONALE

2.3.1 ADDETTO ALLE LAVORAZIONI DI FALEGNAMERIA

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PROFILO

L'ADDETTO ALLE LAVORAZIONI DI FALEGNAMERIA interviene nei processi produttivi legati alla produzione di manufatti in legno, sia a carattere industriale che artigianale. Il settore più interessato è quello del mobile e dei serramenti in legno, con una prevalenza di imprese di dimensioni medio/piccole. Tendenzialmente l'impresa artigiana diviene uno sbocco futuro per coloro i quali, dopo aver acquisito esperienza sufficiente, decidono di intraprendere una carriera professionale autonoma. Nelle imprese artigiane l'Addetto alle lavorazioni di falegnameria si relaziona costantemente con clienti, fornitori ed eventuali colleghi; nelle imprese di grandi dimensioni si trova invece a contatto quasi esclusivamente con i colleghi e con il capo reparto, più raramente con il titolare dell'impresa.

COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

Codice	*Titolo della QPR*	*EQF*	*Sviluppata in modo:*

NOTA: Per il presente profilo la definizione delle QPR costituenti è in fase di elaborazione. Appena disponibili, verranno inseriti nel presente repertorio e comunicati alle istituzioni interessate

FIGURA PROFESSIONALE

2.4 OPERATORE DELL'ABBIGLIAMENTO

DENOMINAZIONE PROFILI REGIONALI

Per questa figura nazionale non ci sono declinazioni territoriali

REFERENZIAZIONI DELLA FIGURA

Professioni NUP/ISTAT correlate:

6. Artigiani, operai specializzati e agricoltori

6.5.3.3 Sarti e tagliatori artigianali, modellisti e cappellai

Attività economiche di riferimento (ATECO 2007/ISTAT):

14 Confezione di articoli di abbigliamento, confezione di articoli in pelle e pelliccia

14.1 Confezione di articoli di abbigliamento, escluso abbigliamento in pelliccia

DESCRIZIONE SINTETICA DELLA FIGURA

L'OPERATORE DELL'ABBIGLIAMENTO, interviene, a livello esecutivo, nel processo di produzione tessile e abbigliamento con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività con competenze relative alla realizzazione di figurini e modelli, all'esecuzione delle operazioni di taglio, all'assemblaggio e confezionamento del prodotto.

PROCESSO DI LAVORO CARATTERIZZANTE LA FIGURA:

PRODUZIONE TESSILE E ABBIGLIAMENTO

A - Pianificazione e organizzazione del proprio lavoro
- Pianificazione delle fasi di lavoro assegnato
- Preparazione strumenti, attrezzature, macchinari
- Verifica e manutenzione ordinaria strumenti, attrezzature, macchinari
- Predisposizione e cura degli spazi di lavoro

B - Realizzazione figurini e modelli
- Elaborazione figurini e modelli

C - Esecuzione taglio
- Analisi dei tessuti
- Manutenzione dei tessuti
- Taglio dei tessuti

D - Assemblaggio e confezionamento prodotto
- Cucitura
- Rifinitura
- Stiratura
- Confezionamento
- Controllo qualità e conformità

COMPETENZE PROFESSIONALI DELLA FIGURA NAZIONALE

A.1	Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e/o della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) e del sistema di relazioni
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore • Principali terminologie tecniche di settore • Processi e cicli di lavoro della trasformazione tessile/abbigliamento • Tecniche di comunicazione organizzativa • Tecniche di pianificazione	• Utilizzare indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) e/o istruzioni per predisporre le diverse fasi di lavorazione • Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle lavorazioni da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo • Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle lavorazioni nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore • Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro • Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle lavorazioni a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato

A.2	Approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Metodi e tecniche di approntamento/avvio • Principi, meccanismi e parametri di funzionamento dei macchinari e delle apparecchiature per il taglio, la confezione, lo stiro e il finissaggio del capo finito • Tipologie e caratteristiche dei principali materiali della trasformazione tessile/abbigliamento • Tipologie dei principali macchinari e apparecchiature del taglio e della confezione	• Individuare materiali, strumenti, attrezzature, macchinari per le diverse fasi di lavorazione sulla base delle indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) • Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchinari • Applicare procedure di impostazione dei parametri di funzionamento macchinari per le lavorazioni da eseguire

A.3	Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchinari, curando le attività di manutenzione ordinaria
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchinari • Procedure e tecniche di monitoraggio • Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento	• Applicare le tecniche di monitoraggio e verificare l’impostazione e il funzionamento di strumenti, attrezzature, macchinari • Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchinari • Utilizzare metodiche per individuare eventuali anomalie di funzionamento

A.4	Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Elementi di ergonomia • Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino	• Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro • Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia

B.1	Rappresentare figurini di capi d'abbigliamento nelle loro linee di base, proporzionati nei particolari esecutivi, evidenziando linea, volume e forma
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Caratteristiche merceologiche e classificazione dei principali tipi di materiali tessili • Disegno di moda • Elementi di chimica e di fisica correlati alle lavorazioni • Elementi di geometria piana correlati alle lavorazioni • Elementi di storia dell'arte correlati alle lavorazioni • Storia del costume, della moda e tendenze dei canoni stilistici • Tecniche di disegno e di rappresentazione grafica • Tecniche, procedure e regole per il ricavo di cartamodelli • Tipi di accessori	• Utilizzare differenti tecniche per disegnare e colorare figurini di capi d'abbigliamento, in modo da rappresentare le caratteristiche del tessuto e le linee dell'abito • Individuare le caratteristiche merceologiche dei tessuti • Applicare tecniche di rappresentazione di figure umane proporzionate nei particolari esecutivi • Identificare i principali stili della moda • Applicare tecniche per la realizzazione del cartamodello di un capo d'abbigliamento in taglia • Verificare la corrispondenza tra il figurino e il modello tecnico

C.1	Rilevare le caratteristiche del tessuto e correggere eventuali difetti secondo le istruzioni
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Composizione, proprietà e caratteristiche dei prodotti di manutenzione • Disciplina di denominazione ed etichettatura dei prodotti tessili • Marchi di garanzia e regole di fabbricazione • Regole e procedure di utilizzo e manutenzione dei tessuti in relazione alle proprietà chimiche, fisiche, organolettiche • Simbologia di manutenzione e di composizione dei prodotti tessili • Tecniche e operazioni di manutenzione	• Verificare le etichette di composizione e manutenzione ai fini della predisposizione del tessuto al taglio • Identificare eventuali specificità/anomalie dei tessuti • Applicare tecniche e prodotti per la rimozione delle difettosità

C.2	Elaborare tagli base, partendo da unità di misura prestabilite
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Caratteristiche merceologiche e classificazione dei principali tipi di materiali tessili • Elementi di chimica e di fisica, correlati alle lavorazioni • Elementi identificativi del capo d'abbigliamento • Principali tecniche di taglio dei diversi prodotti tessili Strumenti di taglio	• Scegliere gli strumenti di taglio più idonei in base alle caratteristiche ed alla tipologia di tessuto • Applicare le principali tecniche base di taglio ai diversi tipi di materiale tessile

D.1	Realizzare di capi d'abbigliamento in taglia, nel rispetto delle fasi di lavorazione
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Attrezzature e tecniche di stiratura • Modalità di utilizzo della scheda tecnica di lavorazione/ assemblaggio • Principali metodi di cucitura • Procedure e metodi per il controllo qualità e di conformità del prodotto tessile • Procedure e tecniche di controllo • Strumenti e tecniche di confezionamento • Strumenti e tecniche di rifinitura	• Applicare le principali tecniche di cucitura ai diversi tipi di materiale tessile • Applicare tecniche di rifinitura e di stiratura del capo di abbigliamento • Verificare il capo finito eliminando i difetti di presentazione • Utilizzare con padronanza gli strumenti e le tecniche di base della confezione • Verificare la corrispondenza fra figurino e capo finito

FIGURA PROFESSIONALE

2.5 OPERATORE DELLA CALZATURA

DENOMINAZIONE PROFILI REGIONALI

Per questa figura nazionale non ci sono declinazioni territoriali

REFERENZIAZIONI DELLA FIGURA

Professioni NUP/ISTAT correlate:

6.	Artigiani, operai specializzati e agricoltori
6.3.3.2	Artigiani delle lavorazioni artistiche a mano di tessili, cuoio e simili
6.5.4.2	Artigiani ed operai specializzati delle calzature ed assimilati

Attività economiche di riferimento (ATECO 2007/ISTAT):

15	Fabbricazione di articoli in pelle e simili
15.2	Fabbricazione di calzature

DESCRIZIONE SINTETICA DELLA FIGURA

L' OPERATORE DELLE CALZATURE interviene, a livello esecutivo, nel processo di produzione calzature con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla lavorazione e al trattamento di materiali per il confezionamento in prodotto calzaturiero, con competenze nella pianificazione e organizzazione del proprio lavoro, nella preparazione dei modelli, nel taglio delle pelli, nel montaggio e finitura della calzatura

PROCESSO DI LAVORO CARATTERIZZANTE LA FIGURA:

PRODUZIONE CALZATURE

A - Pianificazione e organizzazione del proprio lavoro
- Pianificazione delle fasi di lavoro assegnato
- Preparazione strumenti, attrezzature, macchinari
- Verifica e manutenzione ordinaria strumenti, attrezzature, macchinari
- Predisposizione e cura degli spazi di lavoro

B - Approntamento delle forme calzaturiere
- Realizzazione della forma di legno o plastica
- Rivestimento della forma e realizzazione della camicia
- Elaborazione di stampi e sagome in cartone

C - Lavorazione dei prodotti calzaturieri
- Stenditura e inchiodatura materiali di lavorazione
- Tranciatura fondi
- Scarnitura del bordo
- Uguagliatura, cardatura, smerigliatura delle suole
- Cuciture

D - Montaggio e finitura dei prodotti calzaturieri
- Preparazione tomaie e suole per il montaggio
- Fresatura della suola, risolatura, attaccatura e rifilatura della soletta
- Montaggio della calzatura completa

- Prove, modifiche e finiture

COMPETENZE PROFESSIONALI DELLA FIGURA NAZIONALE

A.1	Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e delle indicazioni di appoggio (schemi, disegni, materiali, ecc.)
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Ciclo di produzione delle calzature • Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore • Principali terminologie tecniche di settore • Processi e cicli di lavoro delle lavorazioni e trattamento pelli • Tecniche di comunicazione organizzativa • Tecniche di pianificazione	• Utilizzare indicazioni di appoggio (schemi, disegni, materiali, ecc.) e/o istruzioni per predisporre le diverse fasi di lavorazione • Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle lavorazioni da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo • Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle lavorazioni nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore • Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro • Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle lavorazioni a supporto di miglioramento continuo e standard di risultato

A.2	Approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Principi, meccanismi e parametri di funzionamento dei macchinari e delle apparecchiature per la lavorazione delle calzature • Tipologie e caratteristiche dei principali materiali per la lavorazione delle calzature (mastici, contrafforti, chiodi, ecc.) • Tipologie delle principali attrezzature, macchinari e strumenti per la lavorazione delle calzature (realizzazione delle forme, taglio dei materiali, lavorazione e finitura)	• Individuare materiali, strumenti, attrezzature, macchinari per le diverse fasi di lavorazione sulla base delle indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, materiali, ecc.) • Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchinari

A.3	Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchinari, curando le attività di manutenzione ordinaria
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchinari • Procedure e tecniche di verifica di strumenti, attrezzature e macchinari • Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento	• Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchinari per le diverse lavorazioni • Utilizzare procedure per la verifica dei livelli di usura delle strumentazioni di lavorazione • Utilizzare metodiche per individuare eventuali anomalie di funzionamento

A.4	Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Elementi di ergonomia • Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino	• Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro • Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia

B.1	Sviluppare le forme e i modelli per le calzature attenendosi alle indicazioni di progetto e alle esigenze ortopediche del consumatore finale
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Anatomia umana del piede e aspetti ergonomici della calzatura • Fondamenti geometrici e di rappresentazione grafica • Tecniche di costruzione della forma • Tecniche di costruzione e sviluppo dei modelli • Tecniche di disegno su piano e su volume • Tecniche di misurazione della forma del piede	• Leggere l'immagine progettuale e i dati tecnici traducendoli in valori, elementi e procedure esecutive • Impiegare metodiche per trasferire nella lavorazione le caratteristiche anatomico-funzionali e le idee creative in un equilibrio geometrico preciso • Applicare procedure e metodiche per verificare la congruenza della forma con le indicazioni di progetto • Impiegare procedure e tecniche per adeguare la configurazione delle forme alle caratteristiche della calzatura e/o alle esigenze ortopediche

C.1	Effettuare le operazioni di taglio dei materiali e degli altri componenti delle calzature, nel rispetto dell'idea progettuale
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Caratteristiche chimiche dei materiali per la lavorazione delle calzature (mastici, contrafforti, chiodi, ecc.) • Caratteristiche morfologiche merceologiche e fisiche delle diverse tipologie dei materiali impiegati • Principali metodi di lavorazione manuale o a macchina del prodotto calzaturiero	• Impiegare procedure e tecniche per determinare la quantità dei materiali e sceglierli sulla base dei requisiti di qualità richiesti • Applicare metodiche per la rilevazione di eventuali difetti dei materiali • Applicare procedure e tecniche di posizionamento delle sagome • Applicare le diverse tecniche di taglio (manuale, a macchina, ecc.) secondo le caratteristiche dei materiali utilizzati

C.2	Eseguire le lavorazioni e le operazioni di rifinitura dei diversi componenti delle calzature
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Caratteristiche chimiche dei materiali per la lavorazione delle calzature (mastici, contrafforti, chiodi, ecc.) • Comportamenti e reazioni dei materiali legati alle procedure di lavorazione e di trattamento • Norme ISO-9000 relative alla lavorazione pelli e calzature • Principali metodi di lavorazione manuale o a macchina del prodotto calzaturiero	• Applicare procedure e tecniche per prevedere i comportamenti delle pelli nelle differenti lavorazioni in base alle loro caratteristiche fisiche e merceologiche • Applicare metodiche per definire le tipologie di lavorazione, i componenti e le tecnologie, sulla base delle caratteristiche dei materiali • Applicare tecniche per la preparazione e la rifinitura dei componenti di calzatura

D.1	Assemblare i componenti e confezionare i prodotti calzaturieri
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Principali metodi di lavorazione manuale o a macchina del prodotto calzaturiero • Tecniche di costruzione della calzata	• Applicare tecniche di predisposizione dei pezzi per l'assemblaggio sulla base della forma e struttura del prodotto • Utilizzare procedure e metodiche di predisposizione fasi e requisiti per il montaggio completo della calzatura • Applicare tecniche di montaggio e di rifinitura secondo procedure e requisiti stabiliti • Utilizzare procedure e metodiche per verificare la correttezza e l'efficienza dell'assemblaggio della calzatura • Applicare metodiche e tecniche per individuare e rimuovere eventuali difetti

FIGURA PROFESSIONALE

2.6 TECNICO DELLE LAVORAZIONI ARTISTICHE

REFERENZIAZIONI DELLA FIGURA

Professioni NUP/ISTAT correlate:

6.1.1.3 Tagliatori di pietre, scalpellini e marmisti
6.3.1.6 Gioiellieri, orafi ed assimilati
6.3.2.1 Vasai ed assimilati (prodotti in ceramica ed abrasivi)

Attività economiche di riferimento (ATECO 2007/ISTAT):

23.41 Fabbricazione di prodotti in ceramica per usi domestici e ornamentali
23.70 Taglio, modellatura e finitura di pietre
32.12 Fabbricazione di oggetti di gioielleria e oreficeria e articoli connessi

DESCRIZIONE SINTETICA DELLA FIGURA

Il TECNICO DELLE LAVORAZIONI ARTISTICHE interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo di produzione di manufatti e beni artistici, attraverso l'individuazione delle risorse, la predisposizione e l'organizzazione operativa delle lavorazioni, il monitoraggio e la valutazione del risultato, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, con assunzione di responsabilità di carattere economico gestionale e relative al coordinamento di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative all'ideazione e realizzazione di manufatti artistici, con competenze nella cura del laboratorio, nella lavorazione e finitura del manufatto / bene artistico, nella gestione dei rapporti con il cliente ed i fornitori.

PROCESSO DI LAVORO CARATTERIZZANTE LA FIGURA:

PRODUZIONE MANUFATTI/BENI ARTISTICI

A - Gestione d'impresa
- Definizione delle risorse, tempi e dei costi
- Definizione degli investimenti
- Predisposizione preventivi e consuntivi
- Verifica ricavi

B - Gestione organizzativa del lavoro
- Definizione compiti, tempi e modalità operative
- Coordinamento operativo
- Controllo avanzamento della produzione/lavorazioni
- Ottimizzazione degli standard di qualità
- Prevenzione situazioni di rischio

C - Rapporto con i clienti
- Definizione dell'offerta
- Rilevazione esigenze del cliente
- Gestione reclami, richieste, esigenze del cliente
- Monitoraggio servizio
- Rilevazione dati customer

D - Rapporto con i fornitori
- Monitoraggio scorte e giacenze

- Definizione e gestione ordini
- Valutazione e selezione dei fornitori

COMPETENZE PROFESSIONALI DELLA FIGURA NAZIONALE

A.1	Determinare le risorse umane e strumentali, i tempi ed i costi necessari per svolgere le lavorazioni (*), verificandone in itinere e a consuntivo l'utilizzo
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Attrezzature, risorse umane e tecnologiche della produzione manufatti/ beni artistici • Elementi di budgeting • Elementi di contabilità dei costi • Elementi di organizzazione aziendale/ del lavoro • Processo di servizio/ lavoro • Tecniche di elaborazione preventivi e consuntivi	• Rilevare l'entità delle risorse umane e strumentali disponibili e necessarie • Applicare tecniche di analisi tempi/metodi • Applicare tecniche di analisi dei costi • Utilizzare strumenti di pianificazione delle attività • Applicare tecniche di stesura preventivi • Applicare tecniche di redazione di report dei costi

A.2	Valutare le scelte di investimento effettuando stime di redditività e di impatto sui ricavi
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Attrezzature, risorse umane, strumentali e tecnologiche della lavorazione dei manufatti/ beni artistici • Caratteristiche del mercato di riferimento • Elementi di analisi previsionale dell'andamento del mercato • Elementi di economia e gestione delle imprese • Metodi di calcolo del break-even point	• Valutare tipologia / entità dell'investimento (macchinario) • Applicare tecniche di selezione del finanziamento • Applicare tecniche di stima dei ricavi • Applicare tecniche di analisi della domanda /tendenze mercato / concorrenza

B.1	Condurre le fasi di lavoro, sulla base dello stato degli ordini, coordinando l'attività di realizzazione di manufatti/beni artistici
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Attrezzature, risorse umane, strumentali e tecnologiche della lavorazione dei manufatti/ beni artistici • Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro • Elementi e procedure di gestione delle risorse umane • Modello organizzativo e organigramma dell'azienda • Sistema di qualità e principali modelli • Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità • Tecniche e strumenti per il controllo di qualità della produzione	• Applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività • Applicare modalità di coordinamento del lavoro dei collaboratori • Individuare anomalie e segnalare non conformità • Individuare problematiche esecutive • Formulare proposte di miglioramento degli standard di servizio produzione • Utilizzare metodiche per individuare e segnalare il fabbisogno formativo del personale

B.2	Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• D.Lsg. 81/2008 • Elementi di ergonomia • Metodi per la rielaborazione delle situazioni di rischio • Normativa ambientale e fattori di inquinamento • Strategie di promozione • Tecniche di reporting • Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio	• Applicare criteri per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione • Applicare procedure per la rielaborazione e segnalazione delle non conformità • Prefigurare forme comportamentali di prevenzione • Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio

C.1	Formulare proposte di prodotti, interpretando i bisogni del cliente
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Elementi di customer satisfaction • Tecniche di analisi e segmentazione della clientela • Tecniche di ascolto e di comunicazione • Tecniche di negoziazione e problem solving	• Applicare tecniche di interazione col cliente • Individuare tipologie di prodotto in rapporto a target / esigenze di clientela • Applicare tecniche di rilevazione del grado di soddisfazione del cliente • Effettuare la valutazione tecnica dei reclami • Applicare tecniche di monitoraggio e controllo della qualità del prodotto/ servizio

D.1	Definire le esigenze di acquisto di materiali, strumenti e attrezzature, individuando i fornitori e curando il processo di approvvigionamento
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Elementi di contabilità • Elementi di contrattualistica fornitori • Elementi di tecnica commerciale • Tecniche di approvvigionamento	• Applicare tecniche di selezione dei fornitori • Applicare tecniche di valutazione delle offerte • Applicare procedure di gestione degli ordini • Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura • Aggiornare situazione scorte e giacenze

FIGURA PROFESSIONALE

2.7 TECNICO DEL LEGNO

REFERENZIAZIONI DELLA FIGURA

Professioni NUP/ISTAT correlate:

6.	Artigiani, operai specializzati e agricoltori.
6.3.3.1	Artigiani delle lavorazioni artistiche del legno e di materiali similari.
6.5.2.2	Ebanisti, falegnami ed operatori artigianali specializzati di macchine per la lavorazione del legno.
7.	Conduttori di impianti ed operai semi- qualificati addetti a macchinari fissi e mobili.
7.2.4.0	Operai addetti a macchinari in impianti per la produzione in serie di mobili e di articoli in legno.

Attività economiche di riferimento (ATECO 2007/ISTAT):

16	Industria del legno e dei prodotti in legno e sughero (esclusi i mobili).
16.2	Fabbricazione di prodotti in legno, sughero, paglia e materiali da intreccio.
16.23	Fabbricazione di altri prodotti di carpenteria in legno e falegnameria per l'edilizia.
16.23.10	Fabbricazione di porte e finestre in legno (escluse porte blindate).
16.23.20	Fabbricazione di altri elementi in legno e di falegnameria per l'edilizia.
31	Fabbricazione di mobili.
31.01	Fabbricazione di mobili per uffici e negozi.
31.02	Fabbricazione di mobili per cucina.
31.09	Fabbricazione di altri mobili.

DESCRIZIONE SINTETICA DELLA FIGURA

Il TECNICO DEL LEGNO interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo di produzione di manufatti lignei attraverso la partecipazione all'individuazione delle risorse, l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative alla determinazione delle risorse umane e strumentali, ai tempi ed ai costi necessari per la realizzazione della commessa, all'approvvigionamento e scelta dei materiali, alla progettazione esecutiva a supporto della programmazione operativa della produzione, con competenze nell'ambito della gestione tecnica della commessa e di rendicontazione economica delle attività svolte.

PROCESSO DI LAVORO CARATTERIZZANTE LA FIGURA:

PRODUZIONE DI MANUFATTI LIGNEI

A - Rapporto con i clienti
- Rilevazione esigenze del cliente
- Gestione customer care

B – Progettazione
- Progettazione
- Produzione documentazione tecnica d'appoggio

C - Gestione organizzativa del lavoro
- Coordinamento e presidio
  - operativo
  - Controllo avanzamento lavori

- Ottimizzazione standard di operatività
- Prevenzione situazioni di rischio

D - Gestione documentaria delle attività
- Elaborazione preventivi
- Elaborazione documenti di rendicontazione

E - Gestione dell'approvvigionamento
- Verifica livelli e giacenze materiali
- Definizione fabbisogno
- Approvvigionamento
- Gestione scorte

F - Verifica e collaudo
- Controllo e valutazione del prodotto finale

COMPETENZE PROFESSIONALI DELLA FIGURA NAZIONALE

A.1	Rilevare i bisogni del cliente, coniugandoli con le opportunità tecniche e tecnologiche disponibili
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Attrezzature e materiali del settore • Elementi di customer satisfaction • Principi di fidelizzazione del cliente • Tecniche di analisi della clientela • Tecniche di ascolto e di comunicazione • Tecniche di negoziazione e problem solving	• Applicare tecniche di interazione col cliente • Individuare tipologie di materiali in rapporto alle esigenze di clientela • Applicare tecniche di rilevazione del grado di soddisfazione del cliente • Effettuare la valutazione tecnica di reclami e richieste in itinere

B.1	Progettare diverse tipologie di manufatto ligneo
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• CAD-CAM • Disegno tecnico • Elementi di tecnologia • Metodi di rappresentazione grafica e simulazione tridimensionale • Processi di progettazione • Techical writing • Tecnologia e proprietà dei materiali	• Identificare soluzioni tecnico/progettuali • Applicare metodi di definizione delle specifiche tecniche dei materiali • Applicare metodi di verifica della fattibilità tecnica di realizzazione • Applicare tecniche di analisi di conformità funzionale dei componenti • Utilizzare software di disegno tecnico • Utilizzare metodologie e strumenti di progettazione • Applicare metodiche per la redazione di documentazioni tecniche di appoggio

C.1	Presidiare le fasi di lavoro, coordinando l'attività di ruoli operativi
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Attrezzature, risorse umane e tecnologiche • Elementi di organizzazione del lavoro • Elementi e procedure di gestione delle risorse umane • Sistema di qualità e principali modelli • Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità	• Applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività • Individuare anomalie e segnalare non conformità • Individuare problematiche esecutive • Formulare proposte di miglioramento degli standard aziendali • Applicare metodiche per rilevare e segnalare il fabbisogno formativo del personale

C.2	Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• D.Lsg. 81/2008 • Elementi di ergonomia • Metodi per la rielaborazione delle situazioni di rischio • Normativa ambientale e fattori di inquinamento • Strategie di promozione • Tecniche di reporting • Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio	• Applicare criteri per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione • Applicare procedure per la rielaborazione e segnalazione delle non conformità • Prefigurare forme comportamentali di prevenzione • Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio

D.1	Predisporre documenti relativi alle attività ed ai materiali
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Elementi di budgeting • Elementi di contabilità dei costi • Modulistica e procedure per la rilevazione dei costi • Preventivistica • Tecniche di rendicontazione	• Utilizzare tecniche di rilevazione dei costi delle singole attività • Applicare tecniche di analisi dei tempi e metodi per l'uso ottimale delle risorse • Applicare tecniche di preventivistica • Utilizzare tecniche di documentazione contabile nei diversi stadi di avanzamento lavori • Applicare tecniche di rendicontazione delle attività e dei materiali

E.1	Identificare le esigenze di acquisto di attrezzature e materiali, curando il processo di approvvigionamento
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Attrezzature e materiali del settore idraulico/termico • Procedure e tecniche per l'approvvigionamento • Tecniche di gestione scorte e giacenze	• Applicare tecniche di analisi dei livelli di consumo e del fabbisogno di materiali e attrezzature • Applicare criteri di selezione di materiali e attrezzature • Applicare criteri e tecniche per l'approvvigionamento e il deposito di materiali e attrezzature • Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura • Applicare metodiche per la gestione delle scorte e giacenze

F.1	Effettuare il controllo e la valutazione del prodotto, redigendo la documentazione prevista
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Modulistica e modalità di compilazione della documentazione tecnica • Normative di riferimenti • Procedure per il controllo e collaudo	• Applicare metodi per la predisposizione di un piano di verifica e collaudo • Utilizzare strumenti di misura e verifica • Applicare tecniche per la compilazione della reportistica tecnica

FIGURA PROFESSIONALE

2.8 TECNICO DELL'ABBIGLIAMENTO

REFERENZIAZIONI DELLA FIGURA

Professioni NUP/ISTAT correlate:

6.	Artigiani, operai specializzati e agricoltori.
6.5.3.3	Sarti e tagliatori artigianali, modellisti e cappellai.

Attività economiche di riferimento (ATECO 2007/ISTAT):

14	Confezione di articoli di abbigliamento, confezione di articoli in pelle e pelliccia.
14.1	Confezione di articoli di abbigliamento, escluso abbigliamento in pelliccia.

DESCRIZIONE SINTETICA DELLA FIGURA

Il TECNICO DELL'ABBIGLIAMENTO interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo di produzione di capi di abbigliamento attraverso la partecipazione all'individuazione delle risorse, l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività nell'ambito della progettazione del capo sulla base delle specifiche dell'ufficio stile, della programmazione operativa delle fasi e del ciclo produttivo, della realizzazione di modelli per collezioni moda, con competenze di disegno tecnico-moda, di modellistica, di controllo qualità del prodotto/processo, di rendicontazione tecnico-economica delle attività svolte.

PROCESSO DI LAVORO CARATTERIZZANTE LA FIGURA:

PRODUZIONE CAPI DI ABBIGLIAMENTO

A - Rapporto con i clienti
- Rilevazione esigenze del
- cliente/committente
- Gestione customer care

B - Progettazione del capo
- Progettazione del capo

C - Gestione organizzativa del lavoro
- Coordinamento e presidio operativo
- Controllo avanzamento lavori
- Ottimizzazione standard di operatività
- Prevenzione situazioni

D - Gestione documentaria delle attività
- Elaborazione preventivi
- Elaborazione documenti di rendicontazione

E - Gestione dell'approvvigionamento
- Verifica livelli e giacenze materiali
- Definizione fabbisogno
- Approvvigionamento
- Gestione scorte

F - Controllo del prodotto
- Controllo e valutazione del prodotto finale

COMPETENZE PROFESSIONALI DELLA FIGURA NAZIONALE

A.1	Rilevare i bisogni del cliente/committente coniugandoli con le opportunità tecniche e tecnologiche disponibili
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Attrezzature e materiali del settore dell'abbigliamento • Elementi di customer satisfaction • Principi di fidelizzazione del cliente/committente • Tecniche di analisi della clientela • Tecniche di ascolto e di comunicazione • Tecniche di negoziazione e problem solving	• Applicare tecniche di interazione col cliente/committente • Individuare tipologie di materiali in rapporto alle esigenze di clientela/ committenza • Applicare tecniche di rilevazione del grado di soddisfazione del cliente/ committente • Effettuare la valutazione tecnica di reclami e richieste in itinere

B.1	Rappresentare graficamente il modello in tutti i suoi componenti, interpretando gli schizzi proposti dallo stilista e secondo le specifiche dell'ufficio stile
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Disciplina di denominazione ed etichettatura dei prodotti tessili • Elementi di storia dell'arte • Marchi di garanzia e regole di fabbricazione • Principali tipi di materiali e accessori • Simbologia di manutenzione e di composizione dei prodotti tessili • Storia del costume, della moda e tendenze dei canoni stilistici • Tecniche avanzate disegno di modelli • Tecniche, procedure e regole artigianali ed industriali per il ricavo di cartamodelli	• Applicare le tecniche del disegno di moda e di trasferimento in disegni tecnici degli elementi strutturanti il capo • Utilizzare metodi di sviluppo delle taglie • Utilizzare tecniche e strumenti informatici per la rappresentazione della figura • Valutare la corrispondenza tra il grafico eseguito e assemblato in carta o in tela e il figurino proposto • Utilizzare ausili informatici per compilare le schede tecniche del prototipo e del cliché

C.1	Sorvegliare le fasi di lavoro e l'attività di ruoli operativi
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Attrezzature, risorse umane e tecnologiche • Elementi di organizzazione del lavoro • Elementi e procedure di gestione delle risorse umane • Sistema di qualità e principali modelli • Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità	• Applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività • Individuare anomalie e segnalare non conformità • Individuare problematiche esecutive • Formulare proposte di miglioramento degli standard aziendali • Applicare metodiche per rilevare e segnalare il fabbisogno formativo del personale

C.2	Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• D.Lsg. 81/2008 • Elementi di ergonomia • Metodi per la rielaborazione delle situazioni di rischio • Normativa ambientale e fattori di inquinamento • Strategie di promozione • Tecniche di reporting • Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio	• Applicare criteri per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione • Applicare procedure per la rielaborazione e segnalazione delle non conformità • Prefigurare forme comportamentali di prevenzione • Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di

D.1	Predisporre documenti relativi alle attività ed ai materiali
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Elementi di budgeting • Elementi di contabilità dei costi • Modulistica e procedure per la rilevazione dei costi • Preventivistica • Tecniche di rendicontazione	• Utilizzare tecniche di rilevazione dei costi delle singole attività • Applicare tecniche di analisi dei tempi e metodi per l'uso ottimale delle risorse • Applicare tecniche di preventivistica • Utilizzare tecniche di documentazione contabile nei diversi stadi di avanzamento lavori • Applicare tecniche di rendicontazione delle attività e dei materiali

E.1	Identificare le esigenze di acquisto di attrezzature e materiali, curando il processo di approvvigionamento
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Attrezzature e materiali del settore abbigliamento • Procedure e tecniche per l'approvvigionamento • Tecniche di gestione scorte e giacenze	• Applicare tecniche di analisi dei livelli di consumo e del fabbisogno di materiali e attrezzature • Applicare criteri di selezione di materiali e attrezzature • Applicare criteri e tecniche per l'approvvigionamento e il deposito di materiali e attrezzature • Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura • Applicare metodiche per la gestione delle scorte e giacenze

F.1	Valutare la rispondenza del prodotto agli standard qualitativi previsti dalle specifiche di progettazione
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Modulistica e modalità di compilazione della documentazione tecnica • Normative di riferimento • Procedure per il controllo e collaudo	• Applicare metodi per la predisposizione di un piano di verifica • Utilizzare strumenti di misura e verifica • Applicare tecniche per la compilazione della reportistica tecnica

AREA PROFESSIONALE

3. MECCANICA, IMPIANTI E COSTRUZIONI

ATTIVITÀ ECONOMICHE INTERESSATE

- Meccanica; produzione e manutenzione di macchine; Impiantistica
- Edilizia
- Servizi di public utilities

FIGURE A BANDA LARGA NAZIONALE ED EVENTUALI PROFILI REGIONALI

- Operatore elettrico
  - Installatore impianti elettrici civili e industriali
  - Installatore di impianti di automazione industriale
  - Installatore e manutentore di impianti per la produzione sostenibile di energia
- Operatore elettronico
  - Installatore apparecchiature elettroniche civili/industriali
- Operatore alla riparazione dei veicoli a motore
  - Manutentore autovetture e motocicli
  - Autocarrozziere
- Operatore di impianti termoidraulici
  - Installatore impianti di climatizzazione
- Operatore meccanico
  - Conduttore macchine utensili
  - Montatore di sistemi meccanici
  - Montatore/Manutentore di sistemi elettromeccanici
  - Saldocarpentiere
  - Meccanico attrezzista procedure cad-cam
- Operatore edile
  - Addetto alle lavorazioni di cantiere edile
  - Addetto ai lavori di costruzione
  - Addetto ai lavori di completamento
- Operatore del montaggio e della manutenzione di imbarcazioni da diporto

DIPLOMI PROFESSIONALI

- Tecnico elettrico
- Tecnico riparatore dei veicoli a motore
- Tecnico di impianti termici
- Tecnico per l'automazione industriale
- Tecnico edile

FIGURA PROFESSIONALE

3.1 OPERATORE ELETTRICO

DENOMINAZIONE PROFILI REGIONALI

- Installatore impianti elettrici civili ed industriali
- Installatore di impianti di automazione industriale
- Installatore e manutentore di impianti per la produzione sostenibile di energia

REFERENZIAZIONI DELLA FIGURA

Professioni NUP/ISTAT correlate:

6. Artigiani e operai specializzati e agricoltori
6.1.3.7 Elettricisti nelle costruzioni civili ed assimilati

Attività economiche di riferimento (ATECO 2007/ISTAT):

35. 35 Fornitura di energia elettrica, gas, vapore e aria condizionata;
35.12 Trasmissione di energia elettrica;
35.13 Distribuzione di energia elettrica;
43.21 Installazione di impianti elettrici

DESCRIZIONE SINTETICA DELLA FIGURA

L' OPERATORE ELETTRICO, interviene, a livello esecutivo, nel processo di realizzazione dell'impianto elettrico con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività con competenze relative all'installazione e manutenzione di impianti elettrici nelle abitazioni residenziali, negli uffici e negli ambienti produttivi artigianali ed industriali nel rispetto delle norme relative alla sicurezza degli impianti elettrici; pianifica e organizza il proprio lavoro seguendo le specifiche progettuali, occupandosi della posa delle canalizzazioni, del cablaggio, della preparazione del quadro elettrico, della verifica e della manutenzione dell'impianto

PROCESSO DI LAVORO CARATTERIZZANTE LA FIGURA:

REALIZZAZIONE DELL'IMPIANTO ELETTRICO

A - Pianificazione e organizzazione del proprio lavoro
- Pianificazione e organizzazione delle fasi di lavoro
- Preparazione strumenti e attrezzature
- Verifica e manutenzione ordinaria strumenti, attrezzature
- Predisposizione e cura degli spazi di lavoro

B - Installazione impianti elettrici
- Posa canalizzazioni a parete e/o soffitto e condotte sbarre
- Posa canalizzazioni sotto traccia e scatole di derivazione
- Tiro e posa di cavi e sistemi elettrici
- Montaggio del quadro elettrico
- Cablaggio dell'impianto e del quadro elettrico

C - Verifica di funzionamento di impianti elettrici
- Verifica dell'impianto elettrico
- Compilazione rapporto di verifica

D - Manutenzione ordinaria e straordinaria

- Ricerca guasti e anomalie
- Riparazione del malfunzionamento fuori e sotto tensione
- Sostituzione componenti difettosi

COMPETENZE PROFESSIONALI DELLA FIGURA NAZIONALE

A.1	Definire e pianificare fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del progetto dell'impianto elettrico
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Norme del disegno tecnico (segni, simbologia, convenzioni, scale, metodi di rappresentazione) • Norme UNI, EN, ISO inerenti il settore meccanico • Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore • Nozioni sulle funzioni principali sul software per la progettazione di impianti elettrici • Principali terminologie tecniche di settore • Schemi elettrici per la rappresentazione di impianti • Simbologia impianti elettrici • Tecniche di comunicazione organizzativa • Tecniche di pianificazione • Tipologie di impianti elettrici	• Leggere, elaborare ed interpretare i disegni progettuali per l'esecuzione degli impianti ed applicare le specifiche dei documenti tecnici • Utilizzare il progetto e la documentazione tecnica per predisporre le diverse fasi di attività • Consultare il progetto dell'impianto elettrico su software dedicato • Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro • Applicare modalità di pianificazione e organizzazioni delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza e igiene • Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro • Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato

A.2	Approntare strumenti e attrezzature necessari alle diverse fasi di attività sulla base del progetto, della tipologia di materiali da impiegare, del risultato atteso
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Distinta dei materiali • Modalità di taratura degli strumenti di controllo delle grandezze elettriche • Tecniche di utilizzo di strumenti e attrezzature per la realizzazione di impianti elettrici • Tipologia delle principali attrezzature di misura e di controllo • Tipologie e caratteristiche del materiale per le reti elettriche • Tipologie delle principali attrezzature e strumenti per la realizzazione di impianti elettrici	• Individuare materiali, strumenti, attrezzature per le diverse fasi di attività sulla base del progetto e della documentazione tecnica • Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti e attrezzature

A.3	Monitorare il funzionamento di strumenti e attrezzature, curando le attività di manutenzione ordinaria
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti e attrezzature • Procedure e tecniche di monitoraggio • Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento	• Applicare le tecniche di monitoraggio e verificare l'impostazione e il funzionamento di strumenti e attrezzature • Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti e attrezzature • Utilizzare metodiche per individuare eventuali anomalie di funzionamento

A.4	Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Elementi di ergonomia • Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino	• Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro • Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia

B.1	Effettuare la posa delle canalizzazioni, seguendo le specifiche progettuali
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Caratteristiche funzionali e campi di applicazione delle canalizzazioni • Tecniche di taglio a misura, adattamento, giunzione e fissaggio delle canalizzazioni • Tecniche di tracciatura, posizionamento e fissaggio	• Applicare tecniche di tracciatura e scanalatura • Individuare il posizionamento di scatole e cassette di derivazione da incasso • Applicare tecniche di posizionamento e fissaggio • Utilizzare tecniche di sorpasso tra le canalizzazioni e di raccordo con i quadri elettrici • Applicare procedure di giunzione dei canali metallici

B.2	Predisporre e cablare l'impianto elettrico nei suoi diversi componenti, nel rispetto delle norme di sicurezza e sulla base delle specifiche progettuali e delle schede tecniche
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Caratteristiche dei conduttori elettrici • Caratteristiche delle apparecchiature per impianti elettrici civili ed industriali • Caratteristiche e campi di applicazione dei dispositivi di protezione individuale (DPI) • Modalità di cablaggio • Schemi elettrici • Tecniche di installazione e adattamento delle componenti dell'impianto • Tecniche di posa dei cavi e di lavorazione del quadro elettrico • Tipologie di isolamento	• Identificare i cavi mediante targhette • Applicare metodi di separazione di cavi di potenza e di segnale • Utilizzare tecniche di lavorazione della lamiera e delle parti in plastica di un quadro elettrico • Applicare metodi di collegamento dei cavi alle apparecchiature e ai quadri elettrici • Utilizzare i dispositivi di protezione individuale

C.1	Effettuare le verifiche di funzionamento dell'impianto elettrico in coerenza con le specifiche progettuali
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Modalità di compilazione della documentazione di verifica di un impianto elettrico • Normativa CEI di settore • Strumenti di misura e controllo • Tecniche di verifica di impianti elettrici	• Individuare e utilizzare strumenti di misura • Utilizzare tecniche di test di funzionamento dell'impianto elettrico • Applicare procedure di verifica del funzionamento dei dispositivi di protezione e sicurezza • Applicare tecniche di compilazione dei moduli di verifica funzionale

D.1	Effettuare la manutenzione ordinaria e straordinaria di impianti elettrici, individuando eventuali anomalie e problemi di funzionamento e conseguenti interventi di ripristino
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Caratteristiche e campi di applicazione dei dispositivi di protezione individuale (DPI) • Registri di manutenzione • Tecniche di manutenzione • Tecniche di messa in sicurezza dell'impianto elettrico • Tecniche di misurazione di tensione e segnali	• Individuare le informazioni necessarie nella documentazione dell'impianto e nel registro di manutenzione dell'impianto elettrico • Utilizzare tecniche di controllo del funzionamento • Utilizzare tecniche di diagnosi delle anomalie • Individuare componenti difettosi e/o guasti • Applicare procedure di ripristino di funzionamento • Utilizzare i dispositivi di protezione individuale

PROFILO PROFESSIONALE

3.1.1 INSTALLATORE IMPIANTI ELETTRICI CIVILI ED INDUSTRIALI

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PROFILO

L'INSTALLATORE DI IMPIANTI CIVILI E INDUSTRIALI si occupa, grazie alle sue competenze metodologiche e tecnologiche nel campo elettrico ed elettronico, dell'installazione e manutenzione d'impianti elettrici d'illuminazione, di segnalazione, di sicurezza, di distribuzione dell'energia elettrica e fotovoltaici, da realizzare nell'edilizia residenziale e per gli ambienti produttivi artigianali, del terziario ed industriali. Per svolgere il proprio lavoro l'installatore, in base alle caratteristiche dell'impianto - civile o industriale, tradizionale e/o domotico - da realizzare ed alle tabelle tecniche di riferimento, pianifica l'installazione ed organizza il lavoro, scegliendo le attrezzature ed i materiali più idonei da impiegare. Successivamente dimensiona e posiziona le condutture elettriche ed installa l'impianto. A questo punto procede al montaggio delle apparecchiature e degli accessori su quadro elettrico e ne esegue la cablatura. Terminata l'installazione effettua la cablatura dell'intero impianto elettrico, verificando e certificando l'installazione. Nel caso degli impianti domotici programma anche il software per l'automazione e ne verifica la funzionalità. L'installatore di impianti civili e industriali si occupa inoltre della manutenzione ordinaria e straordinaria dell'impianto elettrico.

COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

Codice	*Titolo della QPR*	*EQF*	*Sviluppata in modo:*
QPR-IMP-01	Progettazione di semplici impianti elettrici civili ed industriali	4	Parziale
QPR-IMP-02	Approntamento cantieri ed aggiornamento documentale lavori	3	Completo
QPR-IMP-03	Installazione di impianti elettrici civili	3	Completo
QPR-IMP-04	Installazione di impianti elettrici industriali e del terziario	3	Completo
QPR-IMP-05	Installazione di impianti domotici ed automazione civile	3	Completo
QPR-IMP-06	Installazione di impianti elettrici da fonti rinnovabili	3	Parziale
QPR-IMP-07	Installazione di impianti elettronici	3	Parziale
QPR-IMP-08	Manutenzione di impianti elettrici	3	Completo
QPR-IMP-11	Installazione di impianti elettrici per l'automazione industriale	3	Parziale
QPR-IMP-22	Installazione di impianti di telecomunicazione	3	Parziale

DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

<table>
<tr><td colspan="2">QPR-IMP-01 - PROGETTAZIONE DI SEMPLICI IMPIANTI ELETTRICI CIVILI ED INDUSTRIALI</td><td>EQF: 4</td></tr>
<tr><td colspan="3">Descrizione del qualificatore professionale regionale</td></tr>
<tr><td colspan="3">Sulla base delle richieste del cliente e dei vincoli normativi, il soggetto è in grado di eseguire la progettazione e le eventuali varianti in corso d’opera di impianti elettrici civili, industriali e del terziario rientranti nei limiti dimensionali previsti dalla normativa vigente (Rif. Art. 5 DM 37/2008).</td></tr>
<tr><td>Conoscenze</td><td colspan="2">Abilità</td></tr>
<tr><td>• Tecnologia degli impianti e componentistica elettrica
• Software dedicati alla progettazione impiantistica
• Lettura ed esecuzione di disegni tecnici anche con l’utilizzo di software CAD
• Tecniche di ascolto e comunicazione
• Tecniche di negoziazione e problem solving
• Elementi di contabilità dei costi e budget
• Tecniche di preventivazione
• Analisi costi-benefici per tipologia d’impianto
• Legislazione e normativa tecnica</td><td colspan="2">• Applicare tecniche di interazione col cliente
• Individuate tipologie di impianti e materiali in rapporto alla clientela
• Elaborare schemi e disegni tecnici di impianti
• Definire le specifiche tecniche di impianti elettrici
• Applicare le tecniche per la preventivazione
• Applicare tecniche per definire gli stati di avanzamento lavori
• Redigere pratiche di adempimento alle norme vigenti</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td colspan="2">QPR-IMP-02 - APPRONTAMENTO CANTIERI ED AGGIORNAMENTO DOCUMENTALE LAVORI</td><td>EQF: 3</td></tr>
<tr><td colspan="3">Descrizione del qualificatore professionale regionale</td></tr>
<tr><td colspan="3">Sulla base delle indicazioni del committente, il soggetto è in grado di approntare i propri strumenti, attrezzature e spazi di lavoro e redigere la reportistica tecnica di base.</td></tr>
<tr><td>Conoscenze</td><td colspan="2">Abilità</td></tr>
<tr><td>• Elementi di sicurezza e salute per l’esecuzione di interventi e installazione di impianti
• Elementi di igiene sul posto di lavoro
• Elementi di disegno tecnico, schemi impianti e simbologie anche con l'utilizzo di sistemi CAD
• Tecniche di rilievo strumentale
• Normative tecniche di riferimento del settore
• Principali terminologie tecniche
• Metodi e tecniche di approntamento e avvio delle attrezzature
• Principi, meccanismi e parametri di funzionamento dei macchinari e apparecchiature
• Tipologia e caratteristiche dei principali materiali dei componenti costituenti gli impianti
• Compilazione documentazione tecnica
• Esecuzione di prove funzionali</td><td colspan="2">• Rilevare le dimensioni e le caratteristiche di semplici ambienti
• Rilevare le caratteristiche tecniche di semplici impianti esistenti
• Approntare materiali, strumenti, macchinari per le diverse fasi di lavorazione sulla base di una distinta
• Applicare tecniche e metodi per la gestione della propria postazione di lavoro
• Applicare metodiche di reportistica tecnica</td></tr>
</table>

QPR-IMP-03 - **INSTALLAZIONE DI IMPIANTI ELETTRICI CIVILI**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e/o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di installare impianti elettrici ad uso civile nel rispetto della normativa di settore.	

Conoscenze	*Abilità*
• Elementi di sicurezza e salute per l'esecuzione di impianti elettrici • Elementi di elettrotecnica • Schemi elettrici e simbologie • Normative tecniche di riferimento • Caratteristiche tecniche dei componenti elettrici • Procedure per la realizzazione di impianti elettrici • Tecniche di cablaggio	• Individuare i percorsi delle canalizzazioni e le posizioni di scatole ed apparecchiature • Posare canalizzazioni, scatole e pozzetti secondo le modalità di installazione richieste • Eseguire la posa dei cavi • Cablare componenti, apparecchiature e quadri elettrici • Realizzare impianti di terra • Realizzare impianti di protezione dalle scariche atmosferiche

QPR-IMP-04 - **INSTALLAZIONE DI IMPIANTI ELETTRICI INDUSTRIALI E DEL TERZIARIO**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e/o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di installare impianti elettrici ad uso industriale e terziario nel rispetto della normativa di settore.	

Conoscenze	*Abilità*
• Elementi di sicurezza e salute per l'esecuzione di impianti elettrici anche in quota • Elementi di elettrotecnica • Schemi elettrici e simbologie di impianti industriali • Normative tecniche di riferimento • Caratteristiche tecniche dei componenti elettrici ad uso industriale • Procedure per la realizzazione di impianti elettrici industriali e del terziario • Tecniche di montaggio e cablaggio di impianti e quadri ad uso industriale	• Individuare i percorsi delle canalizzazioni e le posizioni di scatole ed apparecchiature • Posare canalizzazioni secondo le modalità di installazione richieste • Eseguire la posa dei conduttori e delle blindosbarre • Cablare componenti, apparecchiature elettriche • Montare e cablare quadri elettrici • Posizionare e collegare le apparecchiature per una cabina MT/BT

QPR-IMP-05 - **INSTALLAZIONE DI IMPIANTI DOMOTICI ED AUTOMAZIONE CIVILE**		EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale		
Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e/o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di installare impianti elettrici di tipo domotico ed impianti per l'automazione ad uso di ambienti residenziali nel rispetto della normativa di settore.		
Conoscenze	*Abilità*	
• Elementi di sicurezza e salute per l'esecuzione di impianti elettrici • Elementi di elettrotecnica • Schemi elettrici e simbologie per la domotica • Normative tecniche di riferimento per la domotica e l'automazione • Elementi di direttiva macchine • Tipologie e caratteristiche tecniche dei componenti domotici e dei sensori per l'automazione • Procedure per la realizzazione di impianti elettrici di tipo domotico e di automazione • Tecniche di programmazione/configurazione di impianti domotici • Tipologie di automazioni civili quali cancelli elettrici, sistemi automatici di irrigazione, tapparelle elettriche, …	• Definire il sistema domotico necessario in funzione delle specifiche richieste • Eseguire la posa dei cavi destinati al sistema domotico • Eseguire il collegamento di apparecchiature domotiche • Configurare e programmare il sistema domotico • Installare automazioni civili	

QPR-IMP-06 - **INSTALLAZIONE DI IMPIANTI ELETTRICI DA FONTI RINNOVABILI**		EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale		
Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e/o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di installare impianti per la produzione di energia elettrica da fonti rinnovabili nel rispetto della normativa di settore.		
Conoscenze	*Abilità*	
• Elementi di sicurezza e salute per l'esecuzione di impianti elettrici con particolare riferimento ai lavori in quota • Elementi di elettrotecnica • Schemi elettrici e simbologie • Normative tecniche e legislative di riferimento • Procedure per la scelta della tipologia e delle caratteristiche di impianto in base alle necessità energetiche • Tecnologia della conversione delle varie fonti in energia elettrica • Tipologie e caratteristiche delle strutture e degli elementi di fissaggio e organi di movimento • Tipologie e caratteristiche tecniche dei componenti degli impianti di produzione • Procedure per la realizzazione di impianti di produzione • Tecniche di programmazione/configurazione degli inverter e dei sistemi di monitoraggio	• Montare le strutture di supporto degli impianti di produzione elettrica da fonte rinnovabile • Realizzare impianti fotovoltaici • Installare e configurare sistemi per il monitoraggio della produzione di energia elettrica da fonte rinnovabile • Realizzare impianti eolici di limitate potenzialità • Installare piccoli impianti di produzione idroelettrica	

QPR-IMP-07 - **INSTALLAZIONE DI IMPIANTI ELETTRONICI**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle prescrizioni del progetto esecutivo e/o delle indicazioni ricevute direttamente dal committente, il soggetto è in grado di installare impianti elettronici (es. impianti citofonici e videocitofonici, impianti audio/video, impianti antintrusione e di allarme) nel rispetto della normativa di settore.	

Conoscenze	*Abilità*
• Elementi di sicurezza e salute per l'esecuzione di impianti elettrici • Elementi di elettronica • Schemi elettrici/elettronici e simbologie • Normative tecniche di riferimento • Normative sulla tutela della privacy nelle riprese e registrazioni video • Tipologie e caratteristiche tecniche dei componenti degli impianti elettronici • Procedure per la realizzazione di impianti elettronici • Tecniche di programmazione/configurazione dei sistemi di registrazione e monitoraggio	• Interpretare la documentazione tecnica di progetto (schemi, disegni tecnici, distinta materiali) • Realizzare impianti citofonici per singole unità abitative e per complessi condominiali o terziario • Realizzare impianti videocitofonici per singole unità abitative e per complessi condominiali o terziario • Realizzare impianti per la diffusione di audio, immagini e animazioni d'ambiente (sistemi audio/video) • Realizzare impianti di allarme antintrusione di livello domestico e/o aziendale • Realizzare impianti passivi e attivi di allarme tecnico (es. fuga di gas, incendio, allagamento)

QPR-IMP-08 - **MANUTENZIONE DI IMPIANTI ELETTRICI**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle indicazioni contenute nelle normative di settore e/o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di eseguire la manutenzione degli impianti elettrici nel rispetto della normativa di settore.	

Conoscenze	*Abilità*
• Elementi di sicurezza e salute per l'esecuzione di impianti elettrici • Elementi di elettrotecnica • Schemi elettrici e simbologie • Normative tecniche di riferimento • Tecniche di ricerca guasti • Caratteristiche tecniche della strumentazione e componentistica necessaria alle manutenzioni • Tecniche per l'effettuazione delle misure strumentali • Classificazione dei lavori in manutenzione ordinaria, straordinaria, ampliamento e trasformazione • Procedure, tecniche e tempistica per la realizzazione della manutenzione ordinaria e programmata • Procedure e tecniche per adeguamento e trasformazioni degli impianti • Compilazione di rapporti di prova, registri manutenzione ed altra documentazione	• Leggere ed interpretare schemi di impianti esistenti • Eseguire la ricerca guasti sulla base di indicazioni del committente, rilievi a vista e strumentali • Eseguire la manutenzione programmata • Eseguire la manutenzione straordinaria • Eseguire l'ampliamento, l'adeguamento e la trasformazione di un impianto • Compilare la documentazione attestante il lavoro svolto (registro manutenzioni)

<table>
<tr><td colspan="2">QPR-IMP-11 - INSTALLAZIONE DI IMPIANTI ELETTRICI PER L'AUTOMAZIONE INDUSTRIALE</td><td>EQF: 3</td></tr>
<tr><td colspan="3">Descrizione del qualificatore professionale regionale</td></tr>
<tr><td colspan="3">Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e/o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di installare impianti l'automazione ad uso industriale nel rispetto della normativa di settore.</td></tr>
<tr><td>Conoscenze</td><td colspan="2">Abilità</td></tr>
<tr><td>• Elementi di sicurezza e salute per l'esecuzione di impianti elettrici
• Elementi di elettrotecnica ed elettronica
• Elementi di algebra booleana
• Schemi elettrici e simbologie
• Normative tecniche di riferimento per l'automazione industriale
• Elementi di direttiva macchine
• Tipologie e caratteristiche tecniche dei componenti per l'automazione (sensori, contattori, relè, protezioni, …)
• Procedure per la realizzazione di impianti di automazione industriale
• Tipologie e caratteristiche tecniche dei principali PLC e relativi componenti
• Utilizzo dei software di programmazione per PLC
• Sviluppo di programmi per PLC
• Configurazione e collegamento di interfacce
• Lettura, modifica e sviluppo di processi di automazione anche con digrammi P&I</td><td colspan="2">• Definire le richieste del cliente proponendo la logica di automazione più idonea
• Eseguire il cablaggio di quadri di automazione in logica cablata interfacciandosi con i sensori della macchina
• Eseguire il cablaggio di quadri di automazione dotati di controllori in logica programmabile (PLC) interfacciandosi con i sensori della macchina ed eventuali attuatori
• Eseguire il cablaggio di automazioni con più PLC connessi in rete tra loro e ad un eventuale telecontrollo
• Programmare il PLC sulla base delle indicazioni relative al processo di automazione (P&I)</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td colspan="2">QPR-IMP-22 - INSTALLAZIONE DI IMPIANTI DI TELECOMUNICAZIONE</td><td>EQF: 3</td></tr>
<tr><td colspan="3">Descrizione del qualificatore professionale regionale</td></tr>
<tr><td colspan="3">Sulla base delle prescrizioni del progetto esecutivo e/o delle indicazioni ricevute direttamente dal committente, il soggetto è in grado di installare impianti di telecomunicazione (es. impianti telefonici, impianti per la ricezione del segnale tv, impianti per la trasmissione dati) nel rispetto della normativa di settore.</td></tr>
<tr><td>Conoscenze</td><td colspan="2">Abilità</td></tr>
<tr><td>• Elementi di sicurezza e salute per l'esecuzione di impianti elettrici
• Elementi di radiotecnica / telecomunicazioni
• Schemi elettrici/elettronici e simbologie
• Normative tecniche di riferimento
• Tipologie e caratteristiche tecniche dei componenti degli impianti di telecomunicazione
• Tipologie e caratteristiche tecniche dei mezzi di trasmissione del segnale tv
• Tipologie e caratteristiche tecniche dei mezzi di trasmissione dei dati via cavo o in modalità wireless
• Tecniche di programmazione/configurazione dei dispositivi di controllo e monitoraggio degli impianti</td><td colspan="2">• Interpretare la documentazione tecnica di progetto (schemi, disegni tecnici, distinta materiali)
• Realizzare impianti di telefonia fissa sia per uso residenziale a una linea che con centralino interno
• Realizzare impianti per ricezione e diffusione del segnale televisivo terrestre o satellitare per singola utenza o per multiutenza
• Realizzare impianti per la trasmissione dati quali reti LAN o sistemi wireless
• Programmare e configurare i dispositivi per il controllo e il monitoraggio degli impianti di telecomunicazione</td></tr>
</table>

PROFILO PROFESSIONALE

3.1.2 INSTALLATORE DI IMPIANTI DI AUTOMAZIONE INDUSTRIALE

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PROFILO

L'INSTALLATORE DI IMPIANTI DI AUTOMAZIONE INDUSTRIALE è un operatore elettrico industriale che installa ed esegue la manutenzione di apparati elettromeccanci, di sistemi di comando e controllo e di sistemi di automazione industriale. Per svolgere il proprio lavoro l'installatore, a partire da un'analisi del processo che deve essere automatizzato, progetta l'impianto con la definizione delle specifiche tecniche e del ciclo di lavorazione. Successivamente programma poi il software per il PLC sulla base delle specifiche di ingressi-uscite definite, ne verifica la funzionalità utilizzando software di simulazione. Esegue poi il montaggio dei quadri elettrici e dimensiona i dispositivi PLC progettati, con la relativa cablatura. A questo punto, utilizzando i disegni costruttivi, procede all'installazione delle automazioni a bordo macchina e testa la funzionalità dell'impianto eseguendo l'avviamento (messa a punto e regolazione) ed il collaudo (prove funzionali e prestazionali) dell'impianto. L'installatore di impianti di automazione industriale si occupa inoltre della manutenzione ordinaria e straordinaria a bordo macchina.

COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

Codice	*Titolo della QPR*	*EQF*	*Sviluppata in modo:*
QPR-IMP-02	Approntamento cantieri ed aggiornamento documentale lavori	3	Completo
QPR-IMP-03	Installazione di impianti elettrici civili	3	Parziale
QPR-IMP-10	Progettazione di impianti di automazione industriale	4	Parziale
QPR-IMP-11	Installazione di impianti elettrici per l'automazione industriale	3	Completo
QPR-IMP-12	Installazione di sistemi di automazione industriale	3	Completo
QPR-IMP-13	Verifica del funzionamento di impianti di automazione industriale	4	Parziale
QPR-MEC-17	Assemblaggio di gruppi meccanici	3	Parziale

DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

<table>
<tr><td colspan="2">QPR-IMP-02 - APPRONTAMENTO CANTIERI ED AGGIORNAMENTO DOCUMENTALE LAVORI</td><td>EQF: 3</td></tr>
<tr><td colspan="3">Descrizione del qualificatore professionale regionale</td></tr>
<tr><td colspan="3">Sulla base delle indicazioni del committente, il soggetto è in grado di approntare i propri strumenti, attrezzature e spazi di lavoro e redigere la reportistica tecnica di base.</td></tr>
<tr><td>Conoscenze</td><td colspan="2">Abilità</td></tr>
<tr><td>• Elementi di sicurezza e salute per l'esecuzione di interventi e installazione di impianti
• Elementi di igiene sul posto di lavoro
• Elementi di disegno tecnico, schemi impianti e simbologie anche con l'utilizzo di sistemi CAD
• Tecniche di rilievo strumentale
• Normative tecniche di riferimento del settore
• Principali terminologie tecniche
• Metodi e tecniche di approntamento e avvio delle attrezzature
• Principi, meccanismi e parametri di funzionamento dei macchinari e apparecchiature
• Tipologia e caratteristiche dei principali materiali dei componenti costituenti gli impianti
• Compilazione documentazione tecnica
• Esecuzione di prove funzionali</td><td colspan="2">• Rilevare le dimensioni e le caratteristiche di semplici ambienti
• Rilevare le caratteristiche tecniche di semplici impianti esistenti
• Approntare materiali, strumenti, macchinari per le diverse fasi di lavorazione sulla base di una distinta
• Applicare tecniche e metodi per la gestione della propria postazione di lavoro
• Applicare metodiche di reportistica tecnica</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td colspan="2">QPR-IMP-03 - INSTALLAZIONE DI IMPIANTI ELETTRICI CIVILI</td><td>EQF: 3</td></tr>
<tr><td colspan="3">Descrizione del qualificatore professionale regionale</td></tr>
<tr><td colspan="3">Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e/o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di installare impianti elettrici ad uso civile nel rispetto della normativa di settore.</td></tr>
<tr><td>Conoscenze</td><td colspan="2">Abilità</td></tr>
<tr><td>• Elementi di sicurezza e salute per l'esecuzione di impianti elettrici
• Elementi di elettrotecnica
• Schemi elettrici e simbologie
• Normative tecniche di riferimento
• Caratteristiche tecniche dei componenti elettrici
• Procedure per la realizzazione di impianti elettrici
• Tecniche di cablaggio</td><td colspan="2">• Individuare i percorsi delle canalizzazioni e le posizioni di scatole ed apparecchiature
• Posare canalizzazioni, scatole e pozzetti secondo le modalità di installazione richieste
• Eseguire la posa dei cavi
• Cablare componenti, apparecchiature e quadri elettrici
• Realizzare impianti di terra
• Realizzare impianti di protezione dalle scariche atmosferiche</td></tr>
</table>

QPR-IMP-10 - **PROGETTAZIONE DI IMPIANTI DI AUTOMAZIONE INDUSTRIALE**	EQF: **4**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle richieste del cliente, dei vincoli normativi e di sicurezza, il soggetto è in grado di eseguire la progettazione di impianti di automazione industriale e la relativa documentazione d'uso e manutenzione.	

Conoscenze	*Abilità*
• Tecnologia degli impianti elettrici • Tecnologia degli impianti pneumatici • Tecnologia degli impianti oleodinamici • Componentistica di automazione industriale • Software dedicati alla progettazione impiantistica • Lettura ed esecuzione di disegni tecnici anche con l'utilizzo di software CAD • Tecniche di ascolto e comunicazione • Tecniche di negoziazione e problem solving • Elementi di contabilità dei costi e budget • Tecniche di preventivazione • Legislazione e normativa tecnica	• Applicare tecniche di interazione col cliente • Individuate tipologie di impianti e materiali in rapporto alla clientela • Elaborare schemi e disegni tecnici di impianti • Definire le specifiche tecniche di impianti • Applicare le tecniche per la preventivazione • Applicare tecniche per definire gli stati di avanzamento lavori • Redigere la documentazione per l'uso e la manutenzione degli impianti di automazione

QPR-IMP-11 - **INSTALLAZIONE DI IMPIANTI ELETTRICI PER L'AUTOMAZIONE INDUSTRIALE**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e/o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di installare impianti l'automazione ad uso industriale nel rispetto della normativa di settore.	

Conoscenze	*Abilità*
• Elementi di sicurezza e salute per l'esecuzione di impianti elettrici • Elementi di elettrotecnica ed elettronica • Elementi di algebra booleana • Schemi elettrici e simbologie • Normative tecniche di riferimento per l'automazione industriale • Elementi di direttiva macchine • Tipologie e caratteristiche tecniche dei componenti per l'automazione (sensori, contattori, relè, protezioni, ...) • Procedure per la realizzazione di impianti di automazione industriale • Tipologie e caratteristiche tecniche dei principali PLC e relativi componenti • Utilizzo dei software di programmazione per PLC • Sviluppo di programmi per PLC • Configurazione e collegamento di interfacce • Lettura, modifica e sviluppo di processi di automazione anche con digrammi P&I	• Definire le richieste del cliente proponendo la logica di automazione più idonea • Eseguire il cablaggio di quadri di automazione in logica cablata interfacciandosi con i sensori della macchina • Eseguire il cablaggio di quadri di automazione dotati di controllori in logica programmabile (PLC) interfacciandosi con i sensori della macchina ed eventuali attuatori • Eseguire il cablaggio di automazioni con più PLC connessi in rete tra loro e ad un eventuale telecontrollo • Programmare il PLC sulla base delle indicazioni relative al processo di automazione (P&I)

QPR-IMP-12 - **INSTALLAZIONE DI SISTEMI DI AUTOMAZIONE INDUSTRIALE**		EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale		
Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e/o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di assemblare sistemi di automazione ad uso industriale nel rispetto della normativa di settore.		
Conoscenze	*Abilità*	
• Elementi di sicurezza e salute per l'esecuzione di impianti elettrici • Elementi di elettrotecnica ed elettronica • Elementi di algebra booleana • Schemi elettrici, pneumatici ed oleodinamici con relative simbologie • Normative tecniche di riferimento per l'automazione industriale • Elementi di direttiva macchine • Tipologie e caratteristiche tecniche dei componenti per l'automazione (sensori, contattori, relè, protezioni, …) • Procedure per la realizzazione di impianti di automazione industriale • Elementi di pneumatica e oleodinamica • Lettura, modifica e sviluppo di processi di automazione	• Definire le richieste del cliente proponendo la logica di automazione più idonea • Eseguire il collegamento, l'assemblaggio di componenti per impianti pneumatici • Eseguire il collegamento, l'assemblaggio di componenti per impianti oleodinamici • Eseguire il montaggio di elettrocomandi su circuiti fluidici • Eseguire il montaggio di elementi proporzionali e relativi servoattuatori • Collegare e configurare interfacce I/O • Eseguire il collegamento di quadri di automazione a logica cablata o programmata	

QPR-IMP-13 - **VERIFICA DEL FUNZIONAMENTO DI IMPIANTI DI AUTOMAZIONE INDUSTRIALE**		EQF: **4**
Descrizione del qualificatore professionale regionale		
Il soggetto è in grado di effettuare le verifiche a vista, funzionali e strumentali di impianti di automazione industriale stilando la documentazione tecnica.		
Conoscenze	*Abilità*	
• Tecniche di verifica degli impianti di automazione industriale • Strumenti di misura e verifica • Tecniche di messa a punto e regolazione degli impianti di automazione industriale • Diagnosi e manutenzione guasti • DPI per l'intervento di manutenzione • Segnalazioni relative all'intervento di manutenzione • Manutenzione ordinaria e straordinaria Norme e adempimenti relativi • Modulistica e modalità di compilazione documentazione tecnica • Sicurezza nei lavori elettrici sotto tensione	• Verificare la conformità dell'impianto al progetto • Applicare metodi per la predisposizione di un piano di verifica e collaudo • Utilizzare strumenti di misura e verifica • Applicare metodi e tecniche di taratura e regolazione • Eseguire la ricerca guasti e la manutenzione programmata e straordinaria • Applicare tecniche di compilazione della reportistica tecnica	

QPR-MEC-17 - **ASSEMBLAGGIO DI GRUPPI MECCANICI**	EQF: **3**

Descrizione del qualificatore professionale regionale
Eseguire le operazioni di assemblaggio di gruppi meccanici nel rispetto delle specifiche progettuali, utilizzando componenti standard reperibili in commercio, particolari finiti realizzati con lavorazioni alle macchine utensili e particolari semilavorati da completare in corso d'opera.

Conoscenze	*Abilità*
• Norme di rappresentazione di gruppi meccanici • Caratteristiche della distinta base relativa all'elenco dei particolari e componenti standard necessari per l'assemblaggio di un gruppo meccanico • Caratteristiche funzionali delle attrezzature per l'assemblaggio di gruppi meccanici • Caratteristiche dei componenti meccanici standard reperibili in commercio • Tecniche di aggiustaggio di particolari meccanici • Tecniche di assemblaggio di gruppi meccanici composti in officina e in cantiere • Procedure per la verifica funzionale di un gruppo meccanico e tecniche di ricerca malfunzionamenti • Tecniche di assemblaggio di strutture composte in officina e in cantiere	• Interpretare disegni di complessivi meccanici • Verificare la completezza e la correttezza del materiale necessario alle operazioni di montaggio • Eseguire eventuali operazioni di recupero di difetti costruttivi, presenti sui particolari forniti, funzionali all'assemblaggio del gruppo meccanico • Eseguire il montaggio di particolari meccanici finiti e di componenti standard reperibili in commercio • Eseguire il montaggio di particolari meccanici semilavorati mediante lavorazioni di completamento in corso d'opera • Effettuare la verifica funzionale del gruppo meccanico assemblato con eventuale recupero di malfunzionamenti

PROFILO PROFESSIONALE

3.1.3 INSTALLATORE E MANUTENTORE DI IMPIANTI PER LA PRODUZIONE SOSTENIBILE DI ENERGIA

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PROFILO

L'INSTALLATORE E MANUTENTORE DI IMPIANTI PER LA PRODUZIONE SOSTENIBILE DI ENERGIA, grazie alle sue competenze metodologiche (analisi dei processi di conversione e trasporto del calore e dell'elettricità e analisi sistemica) e tecnologiche nel campo idraulico ed elettrico, interviene, a livello organizzativo ed esecutivo, con autonomia e responsabilità limitate, nella installazione, collaudo e manutenzione di impianti per la produzione di energia termica ed elettrica da fonti rinnovabili o con l'utilizzo di fonti fossili in impianti ad alta resa e a bassa emissione di gas climaalteranti. Svolge tali attività nelle abitazioni residenziali, negli uffici e negli ambienti produttivi artigianali nel rispetto delle norme relative alla sicurezza; pianifica e organizza il proprio lavoro seguendo le specifiche progettuali, occupandosi della posa delle reti, dei convertitori di energia e del cablaggio del sistema. E' in grado di apprezzare gli aspetti progettuali (dimensionamento impianti), economici (tempi di rientro dell'investimento) e termodinamici (rendimenti) e informare correttamente il cliente sui benefici e sull'utilità di queste tecnologie.

COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

Codice	*Titolo della QPR*	*EQF*	*Sviluppata in modo:*
QPR-IMP-02	Approntamento cantieri ed aggiornamento documentale lavori	3	Completo
QPR-IMP-03	Installazione di impianti elettrici civili	3	Completo
QPR-IMP-04	Installazione di impianti elettrici industriali e del terziario	3	Parziale
QPR-IMP-05	Installazione di impianti domotici ed automazione civile	3	Parziale
QPR-IMP-06	Installazione di impianti elettrici da fonti rinnovabili	3	Completo
QPR-IMP-08	Manutenzione di impianti elettrici	3	Parziale
QPR-IMP-15	Installazione di impianti idrici	3	Parziale
QPR-IMP-17	Installazione di impianti di climatizzazione	3	Parziale
QPR-IMP-18	Installazione di impianti di climatizzazione da fonti rinnovabili e sostenibili	3	Completo
QPR-IMP-20	Manutenzione di impianti di climatizzazione	3	Parziale

DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

QPR-IMP-02 - **APPRONTAMENTO CANTIERI ED AGGIORNAMENTO DOCUMENTALE LAVORI**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle indicazioni del committente, il soggetto è in grado di approntare i propri strumenti, attrezzature e spazi di lavoro e redigere la reportistica tecnica di base.	

Conoscenze	*Abilità*
• Elementi di sicurezza e salute per l'esecuzione di interventi e installazione di impianti • Elementi di igiene sul posto di lavoro • Elementi di disegno tecnico, schemi impianti e simbologie anche con l'utilizzo di sistemi CAD • Tecniche di rilievo strumentale • Normative tecniche di riferimento del settore • Principali terminologie tecniche • Metodi e tecniche di approntamento e avvio delle attrezzature • Principi, meccanismi e parametri di funzionamento dei macchinari e apparecchiature • Tipologia e caratteristiche dei principali materiali dei componenti costituenti gli impianti • Compilazione documentazione tecnica • Esecuzione di prove funzionali	• Rilevare le dimensioni e le caratteristiche di semplici ambienti • Rilevare le caratteristiche tecniche di semplici impianti esistenti • Approntare materiali, strumenti, macchinari per le diverse fasi di lavorazione sulla base di una distinta • Applicare tecniche e metodi per la gestione della propria postazione di lavoro • Applicare metodiche di reportistica tecnica

QPR-IMP-03 - **INSTALLAZIONE DI IMPIANTI ELETTRICI CIVILI**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e/o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di installare impianti elettrici ad uso civile nel rispetto della normativa di settore.	

Conoscenze	*Abilità*
• Elementi di sicurezza e salute per l'esecuzione di impianti elettrici • Elementi di elettrotecnica • Schemi elettrici e simbologie • Normative tecniche di riferimento • Caratteristiche tecniche dei componenti elettrici • Procedure per la realizzazione di impianti elettrici • Tecniche di cablaggio	• Individuare i percorsi delle canalizzazioni e le posizioni di scatole ed apparecchiature • Posare canalizzazioni, scatole e pozzetti secondo le modalità di installazione richieste • Eseguire la posa dei cavi • Cablare componenti, apparecchiature e quadri elettrici • Realizzare impianti di terra • Realizzare impianti di protezione dalle scariche atmosferiche

QPR-IMP-04 - **INSTALLAZIONE DI IMPIANTI ELETTRICI INDUSTRIALI E DEL TERZIARIO**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e/o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di installare impianti elettrici ad uso industriale e terziario nel rispetto della normativa di settore.	

Conoscenze	*Abilità*
• Elementi di sicurezza e salute per l'esecuzione di impianti elettrici anche in quota • Elementi di elettrotecnica • Schemi elettrici e simbologie di impianti industriali • Normative tecniche di riferimento • Caratteristiche tecniche dei componenti elettrici ad uso industriale • Procedure per la realizzazione di impianti elettrici industriali e del terziario • Tecniche di montaggio e cablaggio di impianti e quadri ad uso industriale	• Individuare i percorsi delle canalizzazioni e le posizioni di scatole ed apparecchiature • Posare canalizzazioni secondo le modalità di installazione richieste • Eseguire la posa dei conduttori e delle blindosbarre • Cablare componenti, apparecchiature elettriche • Montare e cablare quadri elettrici • Posizionare e collegare le apparecchiature per una cabina MT/BT

QPR-IMP-05 - **INSTALLAZIONE DI IMPIANTI DOMOTICI ED AUTOMAZIONE CIVILE**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e/o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di installare impianti elettrici di tipo domotico ed impianti per l'automazione ad uso di ambienti residenziali nel rispetto della normativa di settore.	

Conoscenze	*Abilità*
• Elementi di sicurezza e salute per l'esecuzione di impianti elettrici • Elementi di elettrotecnica • Schemi elettrici e simbologie per la domotica • Normative tecniche di riferimento per la domotica e l'automazione • Elementi di direttiva macchine • Tipologie e caratteristiche tecniche dei componenti domotici e dei sensori per l'automazione • Procedure per la realizzazione di impianti elettrici di tipo domotico e di automazione • Tecniche di programmazione/configurazione di impianti domotici • Tipologie di automazioni civili quali cancelli elettrici, sistemi automatici di irrigazione, tapparelle elettriche, …	• Definire il sistema domotico necessario in funzione delle specifiche richieste • Eseguire la posa dei cavi destinati al sistema domotico • Eseguire il collegamento di apparecchiature domotiche • Configurare e programmare il sistema domotico • Installare automazioni civili

QPR-IMP-06 - **INSTALLAZIONE DI IMPIANTI ELETTRICI DA FONTI RINNOVABILI**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e/o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di installare impianti per la produzione di energia elettrica da fonti rinnovabili nel rispetto della normativa di settore.	

Conoscenze	*Abilità*
• Elementi di sicurezza e salute per l'esecuzione di impianti elettrici con particolare riferimento ai lavori in quota • Elementi di elettrotecnica • Schemi elettrici e simbologie • Normative tecniche e legislative di riferimento • Procedure per la scelta della tipologia e delle caratteristiche di impianto in base alle necessità energetiche • Tecnologia della conversione delle varie fonti in energia elettrica • Tipologie e caratteristiche delle strutture e degli elementi di fissaggio e organi di movimento • Tipologie e caratteristiche tecniche dei componenti degli impianti di produzione • Procedure per la realizzazione di impianti di produzione • Tecniche di programmazione/configurazione degli inverter e dei sistemi di monitoraggio	• Montare le strutture di supporto degli impianti di produzione elettrica da fonte rinnovabile • Realizzare impianti fotovoltaici • Installare e configurare sistemi per il monitoraggio della produzione di energia elettrica da fonte rinnovabile • Realizzare impianti eolici di limitate potenzialità • Installare piccoli impianti di produzione idroelettrica

QPR-IMP-08 - **MANUTENZIONE DI IMPIANTI ELETTRICI**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle indicazioni contenute nelle normative di settore e/o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di eseguire la manutenzione degli impianti elettrici nel rispetto della normativa di settore.	

Conoscenze	*Abilità*
• Elementi di sicurezza e salute per l'esecuzione di impianti elettrici • Elementi di elettrotecnica • Schemi elettrici e simbologie • Normative tecniche di riferimento • Tecniche di ricerca guasti • Caratteristiche tecniche della strumentazione e componentistica necessaria alle manutenzioni • Tecniche per l'effettuazione delle misure strumentali • Classificazione dei lavori in manutenzione ordinaria, straordinaria, ampliamento e trasformazione • Procedure, tecniche e tempistica per la realizzazione della manutenzione ordinaria e programmata • Procedure e tecniche per adeguamento e trasformazioni degli impianti • Compilazione di rapporti di prova, registri manutenzione ed altra documentazione	• Leggere ed interpretare schemi di impianti esistenti • Eseguire la ricerca guasti sulla base di indicazioni del committente, rilievi a vista e strumentali • Eseguire la manutenzione programmata • Eseguire la manutenzione straordinaria • Eseguire l'ampliamento, l'adeguamento e la trasformazione di un impianto • Compilare la documentazione attestante il lavoro svolto (registro manutenzioni)

QPR-IMP-15 - **INSTALLAZIONE DI IMPIANTI IDRICI**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e/o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di installare impianti idrici nel rispetto della normativa di settore.	

Conoscenze	*Abilità*
• Elementi di sicurezza e salute per l'esecuzione di impianti idrici • Elementi di disegno tecnico: scale di rappresentazione particolari e complessivi impianti • Schemi idrici e simbologie • Normative tecniche di riferimento • Macchinari, attrezzature e strumenti per le lavorazioni • Caratteristiche tecniche dei componenti idrici, scarico e antincendio • Procedure per la realizzazione di impianti idrici, scarico e antincendio • Tecniche di installazione di diverse tipologie di componenti e apparecchiature idriche	• Individuare i percorsi delle tubazioni e le posizioni dei componenti e degli apparecchi sanitari • Posare tubazioni idriche e di scarico • Installare valvolame, rubinetterie rispettando le modalità di installazione richieste • Eseguire la posa e il fissaggio degli apparecchi sanitari • Eseguire la ventilazione delle colonne di scarico • Installare componenti terminali per reti antincendio • Collegare gruppi di pompaggio • Realizzare la prova di tenuta

QPR-IMP-17 - **INSTALLAZIONE DI IMPIANTI DI CLIMATIZZAZIONE**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e/o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di installare impianti di climatizzazione nel rispetto della normativa di settore.	

Conoscenze	*Abilità*
• Elementi di sicurezza e salute per l'esecuzione di impianti di climatizzazione • Elementi di disegno: scale di rappresentazione, particolari e complessivi impianti • Schemi impianti di climatizzazione cataloghi tecnici e simbologie • Nozioni di elettrotecnica • Normative tecniche di riferimento • Caratteristiche tecniche dei materiali delle reti di adduzione e distribuzione fluidi termovettori • Componentistica e apparecchiature degli impianti di climatizzazione • Procedure e tempistiche per la realizzazione di impianti di climatizzazione • Tecniche di installazione di diverse tipologie di componenti e apparecchiature di climatizzazione • Sistemi di regolazione impianti	• Leggere e interpretare schemi impianti • Individuare i percorsi delle tubazioni/canali per trasporto combustibile e fluidi termovettori • Posare tubazioni di adduzione combustibili, idriche, gas refrigeranti, canalizzazioni • Individuare e posare/fissare i componenti e le apparecchiature di climatizzazione rispettando le modalità di installazione • Installare valvolame, organi di controllo regolazione rispettando le modalità di installazione richieste • Collegare elettricamente semplici componenti e apparecchiature di controllo, regolazione e sicurezza • Posare e installare componenti terminali per reti di climatizzazione

QPR-IMP-18 -	**INSTALLAZIONE DI IMPIANTI DI CLIMATIZZAZIONE DA FONTI RINNOVABILI E SOSTENIBILI**	EQF:	**3**

Descrizione del qualificatore professionale regionale

Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e/o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di installare impianti termici utilizzando fonti rinnovabili nel rispetto della normativa di settore.

Conoscenze	*Abilità*
• Elementi di sicurezza e salute per l'esecuzione di impianti da fonti rinnovabili e sostenibili • Elementi di disegno tecnico: scale di rappresentazione, particolari e complessivi impianti • Schemi impianti termici integrati, cataloghi tecnici e simbologie • Nozioni di elettrotecnica • Normative tecniche di riferimento • Caratteristiche delle fonti energetiche rinnovabili e sostenibili • Utilizzo fonti rinnovabili e sostenibili negli impianti idro-termo-sanitari e di climatizzazione • Caratteristiche tecniche della componentistica necessaria alle lavorazioni • Procedure e tempistiche per la realizzazione di impianti termici integrati da diverse fonti energetiche rinnovabili e sostenibili • Tecniche di installazione di diverse tipologie di componenti e apparecchiature anche elettriche per la realizzazione di impianti integrati	• Leggere e interpretare disegni tecnici e schemi complessi di impianti • Installare e integrare sistemi di sfruttamento dell'energia solare, aeraulica, idrica e geotermica agli impianti di climatizzazione • Approntare sistemi integrati con generatori a biocombustibili e sistemi di cogenerazione • Installare valvolame, organi di controllo regolazione rispettando le modalità di installazione richieste • Eseguire la posa e il fissaggio degli apparecchi e dei componenti impianto rispettando le modalità di installazione • Collegare elettricamente semplici componenti e apparecchiature di controllo, regolazione e sicurezza • Installare componenti terminali per reti di climatizzazione • Adottare metodi, tecniche e procedure per la verifica della conformità delle lavorazioni • Realizzare la prova di tenuta

QPR-IMP-20 - **MANUTENZIONE DI IMPIANTI DI CLIMATIZZAZIONE**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle indicazioni contenute nelle normative di settore /o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di eseguire la manutenzione ordinaria e straordinaria negli impianti idrici, termici, di climatizzazione e da fonti rinnovabili nel rispetto della normativa di settore e delle lavorazioni a regola d'arte.	
Conoscenze	*Abilità*
• Elementi di sicurezza e salute per l'esecuzione di impianti di climatizzazione • Elementi di disegno tecnico • Schemi impianti termici integrati, cataloghi tecnici e simbologie • Nozioni di elettrotecnica • Normative tecniche di riferimento manutenzione ordinaria degli impianti di climatizzazione • Caratteristiche e funzionamento degli impianti e dei particolari che lo compongono • Procedure e tecniche di manutenzione ordinaria su impianti di climatizzazione • Procedure e tecniche di ricerca guasti e intervento su impianti funzionanti per manutenzione straordinaria (pulizie scambiatori riparazioni guasti, sostituzioni ...) • Caratteristiche tecniche della strumentazione e componentistica necessaria alle manutenzioni • Tempistica per gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria su impianti idrici, di climatizzazione e integrati da diverse fonti energetiche rinnovabili e sostenibili • Procedure e tecniche per adeguamento e trasformazioni degli impianti	• Leggere e interpretare disegni tecnici e schemi complessi di impianti • Eseguire la manutenzione ordinaria su impianti • Eseguire la manutenzione straordinaria su impianti • Applicare le tecniche di ricerca guasti • Eseguire interventi di sostituzione componenti mal funzionanti, e riparazione guasti • Predisporre le apparecchiature per eseguire controlli di manutenzione ordinaria/straordinaria • Compilare la documentazione tecnica di conformità e manutenzione • Adottare metodi, tecniche e procedure per la trasformazione, adeguamento e ampliamento di impianti

FIGURA PROFESSIONALE

3.2 OPERATORE ELETTRONICO

DENOMINAZIONE PROFILO REGIONALE

- Installatore di apparecchiature elettroniche civili e industriali

REFERENZIAZIONI DELLA FIGURA

Professioni NUP/ISTAT correlate:

6.	Artigiani e operai specializzati e agricoltori
6.2.4.3	Riparatori di apparecchi radio, televisivi ed affini.
6.2.4.4	Installatori e riparatori di apparati telegrafici e telefonici

Attività economiche di riferimento (ATECO 2007/ISTAT):

26.20.00	Fabbricazione di computer e unità periferiche
33.20.02	Installazione di apparecchi elettrici ed elettronici per telecomunicazioni, di apparecchi trasmittenti radiotelevisivi, di impianti di apparecchiature elettriche ed elettroniche
43.21.02	Installazione di impianti elettronici (inclusa manutenzione e riparazione)

DESCRIZIONE SINTETICA DELLA FIGURA

L' OPERATORE ELETTRONICO, interviene, a livello esecutivo, nel processo lavorativo con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative all'installazione e manutenzione di sistemi elettronici e alle reti informatiche nelle abitazioni, negli uffici e negli ambienti produttivi artigianali ed industriali; pianifica e organizza il proprio lavoro seguendo le specifiche progettuali, occupandosi della posa delle canalizzazioni, dell'installazione di impianti telefonici e televisivi, di sistemi di sorveglianza e allarme, di reti informatiche; provvede inoltre alla verifica e alla manutenzione dell'impianto

PROCESSO DI LAVORO CARATTERIZZANTE LA FIGURA:

INSTALLAZIONE E MANUTENZIONE SISTEMI E RETI ELETTRONICHE

A - Pianificazione e organizzazione del proprio lavoro
- Pianificazione delle fasi di lavoro assegnato
- Preparazione materiali, strumenti e attrezzature
- Verifica e manutenzione ordinaria strumenti e attrezzature
- Predisposizione e cura degli spazi di lavoro

B - Posa di canalizzazioni, quadri e cavi per la realizzazione dei sistemi e delle reti elettroniche
- Posa delle canalizzazioni e dei quadri
- Stesura dei cavi

C - Installazione di sistemi elettronici
- Installazione e cablaggio di apparecchiature elettroniche e informatiche
- Programmazione, configurazione, regolazione e taratura delle apparecchiature di rete

D - Assemblaggio di personal computer
- Assemblaggio delle componenti hardware
- Installazione del software di sistema e applicativo
- Configurazione software del personal computer

E - Verifica di funzionamento di sistemi e reti elettroniche

- Scelta degli strumenti di misurazione
- Verifica del sistema/rete elettronica
- Compilazione rapporto di verifica

F - Manutenzione ordinaria e straordinaria di sistemi e reti

- Manutenzione ordinaria e straordinaria di sistemi e reti
- Riparazione del malfunzionamento

COMPETENZE PROFESSIONALI DELLA FIGURA

A.1	Definire e pianificare la successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del progetto dell'impianto elettrico e del sistema/rete elettronica
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore • Principali terminologie tecniche di settore • Schemi per la rappresentazione di sistemi/reti elettroniche • Simbologia impianti elettronici e di telecomunicazioni • Tecniche di comunicazione organizzativa • Tecniche di pianificazione • Tipologie di impianti elettronici	• Utilizzare il progetto e la documentazione tecnica per predisporre le diverse fasi di attività • Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro • Applicare modalità di pianificazione e organizzazioni delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza e igiene • Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro • Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato

A.2	Approntare materiali, strumenti e attrezzature necessari alle diverse fasi di attività sulla base del progetto, della tipologia di materiali da impiegare, del risultato atteso
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Distinta dei materiali • Modalità di taratura degli strumenti di controllo dei segnali • Tecniche di utilizzo di strumenti e attrezzature per la realizzazione di sistemi/reti elettroniche • Tipologia delle principali attrezzature di misura e di controllo • Tipologie e caratteristiche del materiale per sistemi/reti elettroniche • Tipologie delle principali attrezzature e strumenti per la realizzazione di sistemi/reti elettroniche	• Individuare materiali, strumenti, attrezzature, per le diverse fasi di attività sulla base del progetto e della documentazione tecnica • Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti e attrezzature

A.3	Monitorare il funzionamento di strumenti e attrezzature, curando le attività di manutenzione ordinaria
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature • Procedure e tecniche di monitoraggio • Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento	• Applicare le tecniche di monitoraggio e verificare l'impostazione e il funzionamento di strumenti e attrezzature • Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti e attrezzature • Utilizzare metodiche per individuare eventuali anomalie di funzionamento

A.4	Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Elementi di ergonomia • Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino	• Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro • Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia

B.1	Predisporre e cablare le canalizzazioni, i quadri e i cavi seguendo le specifiche progettuali
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Caratteristiche e campi di applicazione dei dispositivi di protezione individuale • Caratteristiche funzionali e campi di applicazione delle canalizzazioni • Modalità di cablaggio • Modalità di identificazione dei conduttori di potenza e di segnale • Tecniche di installazione dei quadri • Tecniche di posizionamento delle canalizzazioni e dei cavi • Lavorazioni meccaniche e caratteristiche materiali	• Utilizzare tecniche di posa di canalizzazioni • Utilizzare tecniche di installazione quadri per le apparecchiature elettriche/elettroniche o informatiche • Utilizzare tecniche di stesura dei cavi • Realizzare particolari meccanici • Utilizzare dispositivi di protezione individuale

C.1	Installare sistemi elettrici/elettronici per la ricezione e la comunicazione di segnali audio-video seguendo le specifiche progettuali
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Caratteristiche di un impianto di controllo • Caratteristiche tecniche di un impianto per la ricezione di segnali via etere • Principali tecnologie impiegate nella comunicazione telefonica e di trasmissione dati • Schemi di collegamento di sistemi elettronici • Tecniche di installazione, regolazione e taratura di apparecchiature elettroniche • Tecniche di programmazione delle centraline di comando e controllo dei sistemi elettronici	• Utilizzare tecniche per l'installazione di apparecchiature elettroniche e informatiche • Utilizzare tecniche di installazione e puntamento di antenne • Applicare metodi di programmazione e taratura delle apparecchiature e delle centraline dei sistemi elettronici

C.2	Installare e configurare reti informatiche seguendo le specifiche progettuali
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Caratteristiche dei principali sistemi operativi per i server • Caratteristiche tecniche e funzionali delle reti e delle apparecchiature informatiche • Nozioni di comunicazione dati • Nozioni di sicurezza dei sistemi informatici • Tecniche di configurazione dei server e dei dispositivi di indirizzamento della rete	• Utilizzare tecniche di installazione sul quadro delle apparecchiature informatiche • Applicare metodi di configurazione di dispositivi e protocolli di rete • Applicare procedure per l'installazione di software per la gestione della rete e sistemi a tutela della sicurezza dei dati

D.1	Assemblare e configurare personal computer in base alla documentazione tecnica di riferimento e alle esigenze del cliente
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Caratteristiche dei sistemi operativi installabili su un personal computer • Caratteristiche dei software applicativi e programmi di utilità • Caratteristiche tecniche e grado di compatibilità dei diversi componenti hardware costituenti un personal computer • Gestione delle licenze software • Procedure per la gestione della sicurezza in locale e in rete • Sistemi e modalità di testing di un personal computer • Tecniche e strumenti di assemblaggio di un personal computer	• Utilizzare tecniche di assemblaggio dei componenti hardware di un personal computer • Applicare metodi di configurazione del personal computer • Utilizzare tecniche di installazione del sistema operativo e i software applicativi stand-alone • Applicare metodi di configurazione per la sicurezza del sistema a livello locale • Applicare metodi di test hardware e software

E.1	Effettuare le verifiche di funzionamento del sistema o della rete in coerenza con le specifiche progettuali, predisponendo la documentazione di verifica
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Modalità di compilazione della documentazione di verifica di un sistema, rete elettronica • Normativa CEI di settore • Strumenti di misura e controllo • Tecniche di verifica di sistemi e reti	• Individuare e utilizzare strumenti di misura • Utilizzare tecniche di test di funzionamento dell'impianto, del sistema o della rete • Applicare procedure di verifica del funzionamento dei dispositivi • Applicare tecniche di compilazione del rapporto di verifica funzionale

F.1	Effettuare la manutenzione ordinaria e straordinaria di sistemi e reti, individuando eventuali anomalie e problemi di funzionamento e conseguenti interventi di ripristino
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Caratteristiche e campi di applicazione dei dispositivi di protezione individuale (DPI) • Registri di manutenzione • Tecniche di manutenzione • Tecniche di messa in sicurezza del sistema/rete • Tecniche di misurazione di segnali	• Individuare le informazioni necessarie nella documentazione e nel registro di manutenzione del sistema o della rete • Utilizzare tecniche di controllo del funzionamento di sistemi e reti • Utilizzare tecniche di diagnosi delle anomalie • Individuare componenti difettosi e/o guasti • Applicare procedure di ripristino di funzionamento • Utilizzare i dispositivi di protezione individuale

PROFILO PROFESSIONALE

3.2.1 INSTALLATORE DI APPARECCHIATURE ELETTRONICHE CIVILI E INDUSTRIALI

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PROFILO

L'INSTALLATORE DI APPARECCHIATURE ELETTRONICHE CIVILI E INDUSTRIALI è in grado d'installare apparecchiature elettroniche ed elettriche sia in campo civile che in campo industriale; interviene nel cablaggio e nell'installazione di dispositivi di videosorveglianza, d'allarme e di reti informatiche. All'interno di una rete informatica è in grado di configurare i dispositivi della rete lan e wlan. È in grado di pianificare la manutenzione degli apparati, eseguire la diagnosi dei malfunzionamenti degli apparati elettronici/elettrici e di provvedere al recupero delle anomalie pianificando l'intervento di ripristino delle funzionalità

COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

Codice	*Titolo della QPR*	*EQF*	*Sviluppata in modo:*
QPR-IMP-02	Approntamento cantieri ed aggiornamento documentale lavori	3	Completo
QPR-IMP-03	Installazione di impianti elettrici civili	3	Parziale
QPR-IMP-05	Installazione di impianti domotici ed automazione civile	3	Parziale
QPR-IMP-07	Installazione di impianti elettronici	3	Completo
QPR-IMP-22	Installazione di impianti di telecomunicazione	3	Completo
QPR-ICT-09	Integrazione di componenti (Infrastrutture) - [e-CF B.2a]	3	Parziale

DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

<table>
<tr><td colspan="2">QPR-IMP-02 - APPRONTAMENTO CANTIERI ED AGGIORNAMENTO DOCUMENTALE LAVORI</td><td>EQF: 3</td></tr>
<tr><td colspan="3">Descrizione del qualificatore professionale regionale</td></tr>
<tr><td colspan="3">Sulla base delle indicazioni del committente, il soggetto è in grado di approntare i propri strumenti, attrezzature e spazi di lavoro e redigere la reportistica tecnica di base.</td></tr>
<tr><td>Conoscenze</td><td colspan="2">Abilità</td></tr>
<tr><td>• Elementi di sicurezza e salute per l'esecuzione di interventi e installazione di impianti
• Elementi di igiene sul posto di lavoro
• Elementi di disegno tecnico, schemi impianti e simbologie anche con l'utilizzo di sistemi CAD
• Tecniche di rilievo strumentale
• Normative tecniche di riferimento del settore
• Principali terminologie tecniche
• Metodi e tecniche di approntamento e avvio delle attrezzature
• Principi, meccanismi e parametri di funzionamento dei macchinari e apparecchiature
• Tipologia e caratteristiche dei principali materiali dei componenti costituenti gli impianti
• Compilazione documentazione tecnica
• Esecuzione di prove funzionali</td><td colspan="2">• Rilevare le dimensioni e le caratteristiche di semplici ambienti
• Rilevare le caratteristiche tecniche di semplici impianti esistenti
• Approntare materiali, strumenti, macchinari per le diverse fasi di lavorazione sulla base di una distinta
• Applicare tecniche e metodi per la gestione della propria postazione di lavoro
• Applicare metodiche di reportistica tecnica</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td colspan="2">QPR-IMP-03 - INSTALLAZIONE DI IMPIANTI ELETTRICI CIVILI</td><td>EQF: 3</td></tr>
<tr><td colspan="3">Descrizione del qualificatore professionale regionale</td></tr>
<tr><td colspan="3">Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e/o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di installare impianti elettrici ad uso civile nel rispetto della normativa di settore.</td></tr>
<tr><td>Conoscenze</td><td colspan="2">Abilità</td></tr>
<tr><td>• Elementi di sicurezza e salute per l'esecuzione di impianti elettrici
• Elementi di elettrotecnica
• Schemi elettrici e simbologie
• Normative tecniche di riferimento
• Caratteristiche tecniche dei componenti elettrici
• Procedure per la realizzazione di impianti elettrici
• Tecniche di cablaggio</td><td colspan="2">• Individuare i percorsi delle canalizzazioni e le posizioni di scatole ed apparecchiature
• Posare canalizzazioni, scatole e pozzetti secondo le modalità di installazione richieste
• Eseguire la posa dei cavi
• Cablare componenti, apparecchiature e quadri elettrici
• Realizzare impianti di terra
• Realizzare impianti di protezione dalle scariche atmosferiche</td></tr>
</table>

QPR-IMP-05 - **INSTALLAZIONE DI IMPIANTI DOMOTICI ED AUTOMAZIONE CIVILE**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e/o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di installare impianti elettrici di tipo domotico ed impianti per l'automazione ad uso di ambienti residenziali nel rispetto della normativa di settore.	

Conoscenze	*Abilità*
• Elementi di sicurezza e salute per l'esecuzione di impianti elettrici • Elementi di elettrotecnica • Schemi elettrici e simbologie per la domotica • Normative tecniche di riferimento per la domotica e l'automazione • Elementi di direttiva macchine • Tipologie e caratteristiche tecniche dei componenti domotici e dei sensori per l'automazione • Procedure per la realizzazione di impianti elettrici di tipo domotico e di automazione • Tecniche di programmazione/configurazione di impianti domotici • Tipologie di automazioni civili quali cancelli elettrici, sistemi automatici di irrigazione, tapparelle elettriche, …	• Definire il sistema domotico necessario in funzione delle specifiche richieste • Eseguire la posa dei cavi destinati al sistema domotico • Eseguire il collegamento di apparecchiature domotiche • Configurare e programmare il sistema domotico • Installare automazioni civili

QPR-IMP-07 - **INSTALLAZIONE DI IMPIANTI ELETTRONICI**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle prescrizioni del progetto esecutivo e/o delle indicazioni ricevute direttamente dal committente, il soggetto è in grado di installare impianti elettronici (es. impianti citofonici e videocitofonici, impianti audio/video, impianti antintrusione e di allarme) nel rispetto della normativa di settore.	

Conoscenze	*Abilità*
• Elementi di sicurezza e salute per l'esecuzione di impianti elettrici • Elementi di elettronica • Schemi elettrici/elettronici e simbologie • Normative tecniche di riferimento • Normative sulla tutela della privacy nelle riprese e registrazioni video • Tipologie e caratteristiche tecniche dei componenti degli impianti elettronici • Procedure per la realizzazione di impianti elettronici • Tecniche di programmazione/configurazione dei sistemi di registrazione e monitoraggio	• Interpretare la documentazione tecnica di progetto (schemi, disegni tecnici, distinta materiali) • Realizzare impianti citofonici per singole unità abitative e per complessi condominiali o terziario • Realizzare impianti videocitofonici per singole unità abitative e per complessi condominiali o terziario • Realizzare impianti per la diffusione di audio, immagini e animazioni d'ambiente (sistemi audio/video) • Realizzare impianti di allarme antintrusione di livello domestico e/o aziendale • Realizzare impianti passivi e attivi di allarme tecnico (es. fuga di gas, incendio, allagamento)

QPR-IMP-22 - **INSTALLAZIONE DI IMPIANTI DI TELECOMUNICAZIONE**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle prescrizioni del progetto esecutivo e/o delle indicazioni ricevute direttamente dal committente, il soggetto è in grado di installare impianti di telecomunicazione (es. impianti telefonici, impianti per la ricezione del segnale tv, impianti per la trasmissione dati) nel rispetto della normativa di settore.	

Conoscenze	*Abilità*
• Elementi di sicurezza e salute per l'esecuzione di impianti elettrici • Elementi di radiotecnica / telecomunicazioni • Schemi elettrici/elettronici e simbologie • Normative tecniche di riferimento • Tipologie e caratteristiche tecniche dei componenti degli impianti di telecomunicazione • Tipologie e caratteristiche tecniche dei mezzi di trasmissione del segnale tv • Tipologie e caratteristiche tecniche dei mezzi di trasmissione dei dati via cavo o in modalità wireless • Tecniche di programmazione/configurazione dei dispositivi di controllo e monitoraggio degli impianti	• Interpretare la documentazione tecnica di progetto (schemi, disegni tecnici, distinta materiali) • Realizzare impianti di telefonia fissa sia per uso residenziale a una linea che con centralino interno • Realizzare impianti per ricezione e diffusione del segnale televisivo terrestre o satellitare per singola utenza o per multiutenza • Realizzare impianti per la trasmissione dati quali reti LAN o sistemi wireless • Programmare e configurare i dispositivi per il controllo e il monitoraggio degli impianti di telecomunicazione

QPR-ICT-09 - **INTEGRAZIONE DI COMPONENTI (INFRASTRUTTURE) – [e-CF B.2a]**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Installa hardware o componenti di sottosistema in un sistema esistente o proposto, secondo le specifiche fornite.	
Complessità del contesto, autonomia e comportamento	
Opera sistematicamente per rendere funzionante il sistema. Documenta tutte le attività durante l'istallazione e registra i malfunzionamenti.	

Conoscenze	*Abilità*
• Principali caratteristiche dei più diffusi Sistemi Operativi • Principali componenti di un Sistema • Principali componenti di una Rete	• Configurare un Sistema Operativo • Configurare Componenti, Protocolli e Servizi di Rete • Configurare risorse Condivise • Tracciare e documentare attività, problemi e interventi durante la fase di System Integration.

PROFILO PROFESSIONALE

3.2.2 ADDETTO ALLA PROGRAMMAZIONE DI STAMPANTI 3D E SISTEMI ARDUINO

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PROFILO

L'Addetto alla programmazione di stampanti 3D e sistemi Arduino realizza prototipi o pezzi unici con tecnologie di stampa 3D e dispositivi intelligenti di automazione e controllo. Utilizza schede computerizzate per programmare dispositivi e sensori elettronici, stampanti 3D, fresatrici numeriche e apparecchi per il taglio laser, trasformando un file di progetto elaborato al computer in un oggetto concreto. Opera presso servizi di stampa 3D o laboratori di progettazione e produzione per realizzare con cura artigianale prototipi e pezzi in serie limitata con l'utilizzo dei materiali e delle tecniche più adeguate.

COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

Codice	*Titolo della QPR*	*EQF*	*Sviluppata in modo:*

NOTA: Per il presente profilo la definizione delle QPR costituenti è in fase di elaborazione. Appena disponibili, verranno inseriti nel presente repertorio e comunicati alle istituzioni interessate.

FIGURA PROFESSIONALE

3.3 OPERATORE ALLA RIPARAZIONE DEI VEICOLI A MOTORE

DENOMINAZIONE PROFILI REGIONALI

- Manutentore autovetture e motocicli
- Autocarrozziere

REFERENZIAZIONI DELLA FIGURA

Professioni NUP/ISTAT correlate:

6.	Artigiani, operai specializzati e agricoltori
6.2.3.1	Meccanici artigianali, riparatori e manutentori di automobili ed assimilati

Attività economiche di riferimento (ATECO 2007/ISTAT):

45.20.1	Riparazione meccaniche di autoveicoli
45.20.3	Riparazione di impianti elettrici e di alimentazione per autoveicoli
45.20.4	Riparazione e sostituzione di pneumatici per autoveicoli
45.40.3	Manutenzione e riparazione di motocicli e ciclomotori (inclusi i pneumatici)

DESCRIZIONE SINTETICA DELLA FIGURA

L' OPERATORE ALLA RIPARAZIONE DI VEICOLI A MOTORE, interviene, a livello esecutivo, nel processo di riparazione di veicoli a motore con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere seconda dell'indirizzo, attività relative alle riparazioni e manutenzioni dei sistemi meccanici ed elettromeccanici del veicolo e alle lavorazioni di carrozzeria con competenze nella manutenzione di gruppi, dispositivi, organi e impianti nonché nelle lavorazioni di riquadratura e risagomatura di lamierati e di verniciatura delle superfici. Collabora nella fase di accettazione e in quella di controllo/collaudo di efficienza e funzionalità in fase di riconsegna del veicolo

PROCESSO DI LAVORO CARATTERIZZANTE LA FIGURA:

RIPARAZIONE DI MOTOVEICOLI

A - Pianificazione e organizzazione del proprio lavoro
- Pianificazione delle fasi di lavoro assegnato
- Preparazione strumenti, attrezzature, macchine
- Verifica e manutenzione ordinaria strumenti, attrezzature, macchine
- Predisposizione e cura degli spazi di lavoro

B - Assistenza cliente
- Accettazione del veicolo
- Definizione dello stato del veicolo
- Servizi al cliente per la manutenzione del veicolo

C - Diagnosi tecnica e strumentale degli interventi sul motoveicolo
- Esecuzione del checkup sul veicolo
- Emissione diagnosi
- Definizione piano di intervento

D - Riparazione e collaudo

- Ripristino delle parti e sistemi del veicolo
- Verifica dell'efficienza del veicolo e/o delle componenti oggetto di sostituzione/riparazione
- Riconsegna del veicolo

E - Riparazione e Manutenzione parti e sistemi meccanici ed elettromeccanici del veicolo
F - Riparazioni di carrozzeria di autoveicoli

COMPETENZE PROFESSIONALI DELLA FIGURA

A.1	Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e/o della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc) e del sistema di relazioni
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore • Principali terminologie tecniche del settore • Processi e cicli di lavoro dell'autoriparazione • Tecniche di comunicazione organizzativa • Tecniche di pianificazione	• Utilizzare indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) e/o istruzioni per predisporre le diverse attività • Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle lavorazioni da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo • Applicare modalità di pianificazione e organizzazioni delle lavorazioni nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore • Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle lavorazioni a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato

A.2	Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse attività sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Metodi e tecniche di approntamento/avvio • Tipologie delle principali attrezzature, macchine, strumenti, del settore della riparazione di veicoli a motore • Tipologie e caratteristiche dei principali materiali del settore della riparazione di veicoli a motore • Principi, meccanismi e parametri di funzionamento delle macchine e delle apparecchiature per la riparazione di veicoli a motore	• Individuare materiali, strumenti, attrezzature, macchine per le diverse fasi di lavorazione sulla base delle indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) • Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchine • Applicare procedure di impostazione dei parametri di funzionamento macchine per le lavorazioni da eseguire

A.3	Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchine • Procedure e tecniche di monitoraggio • Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento	• Applicare le tecniche di monitoraggio e verificare l'impostazione e il funzionamento di strumenti, attrezzature, macchine • Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchine • Utilizzare metodiche per individuare eventuali anomalie di funzionamento

A.4	Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Elementi di ergonomia • Norme antinfortunistiche da rispettare nella fase di riparazione e manutenzione veicoli a motore • Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino	• Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro • Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia

B.1	Collaborare all'accoglienza del cliente e alla raccolta di informazioni per definire lo stato del veicolo a motore
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale • Tecniche di raccolta e organizzazione delle informazioni • Tecniche e strumenti di controllo funzionale	• Applicare metodiche e tecniche di rilevazione informazioni per definire lo stato del veicolo a motore • Individuare sulla base delle informazioni rilevate le possibili cause di malfunzionamento • Utilizzare tecniche di informazione del cliente rispetto alla cura ed al corretto utilizzo del veicolo a motore

C.1	Collaborare alla individuazione degli interventi da realizzare sul veicolo a motore e alla definizione dei piano di lavoro
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Manuali per preventivazione tempi e costi • Strumenti di misura e controllo • Tecniche e strumenti di diagnosi	• Applicare tecniche e metodiche per eseguire il check up sul veicolo a motore • Leggere e interpretare dati e schede tecniche in esito al check up sul veicolo a motore • Identificare tecnologie, strumenti e fasi di lavoro necessarie al ripristino del veicolo a motore • Applicare metodiche e tecniche per la preventivazione costi e la gestione dei tempi di lavoro

D.1	Collaborare al ripristino e al controllo/collaudo della funzionalità/efficienza del veicolo a motore o delle parti riparate/sostituite, nel rispetto delle procedure e norme di sicurezza
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Modalità d'uso dei dispositivi di protezione individuale del settore • Norme di uso e manutenzione dei veicoli a motore • Procedure e tecniche di controllo e verifica • Tecniche e strumenti di diagnosi e riparazione dei guasti	• Utilizzare tecniche e strumenti per la riparazione e il controllo di parti e sistemi del veicolo a motore • Applicare tecniche e procedure di verifica delle conformità previste da normative e protocolli aziendali • Utilizzare i dispositivi di protezione individuale

PROFILO PROFESSIONALE

3.3.1 MANUTENTORE AUTOVETTURE E MOTOCICLI

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PROFILO

Il MANUTENTORE DI AUTOVETTURE E MOTOCICLI è specializzato nella riparazione e manutenzione dei componenti meccanici (gruppo motopropulsore, motori, organi di direzione, sospensione, trasmissione e frenatura), elettrici ed elettronici (impianto avviamento, accensione e ricarica, dispositivi airbag, impianti sicurezza veicolo, per illuminazione, impianti comfort del veicolo, antifurto etc.) e dei pneumatici nei suddetti veicoli. Esegue la diagnosi dei guasti sulla base delle indicazioni del cliente e/o dell'esame del veicolo, operazioni di riparazione, di sostituzione delle parti danneggiate o usurate, di installazione di impianti e dispositivi elettrici ed elettronici, il controllo sulla funzionalità ed efficienza del veicolo al termine dell'intervento

COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

Codice	*Titolo della QPR*	*EQF*	*Sviluppata in modo:*
QPR-AUT-01	Accettazione, diagnosi e gestione del veicolo in officina	4	Parziale
QPR-AUT-02	Riparazione e manutenzione del gruppo motopropulsore	3	Completo
QPR-AUT-03	Riparazione e manutenzione delle diverse componenti del veicolo	3	Completo
QPR-AUT-04	Riparazione delle parti elettriche di un veicolo	3	Completo
QPR-AUT-05	Diagnosi e configurazione dei sistemi a gestione elettronica dei veicoli	4	Parziale
QPR-AUT-06	Accettazione, analisi e gestione di motocicli e ciclomotori in officina	4	Parziale
QPR-AUT-07	Riparazione organi motore di motocicli e ciclomotori	3	Parziale
QPR-AUT-08	Riparazione componenti della ciclistica di motocicli e ciclomotori	3	Parziale
QPR-AUT-09	Riparazione parti elettriche di motocicli e ciclomotori	3	Completo
QPR-AUT-11	Stacco e riattacco di parti del veicolo	3	Parziale

DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

QPR-AUT-01 - **ACCETTAZIONE, DIAGNOSI E GESTIONE DEL VEICOLO IN OFFICINA**	EQF: **4**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Ricevere il veicolo in officina ed effettuare un'analisi, individuando anomalie, difetti funzionali o guasti, definendo gli interventi da realizzare e predisponendo preventivo e piano dei lavori.	

Conoscenze	*Abilità*
• Parti costitutive e funzionamento di impianti, organi, dispositivi e componenti del veicolo • Tecnologia dell'autovettura e tecnica motoristica: componentistica, motore, parti elettriche, elettronica, idraulica e carrozzeria • Utilizzo attrezzature dell'officina • Tecniche e strumenti di diagnosi • Processi e cicli di lavoro dell'autoriparazione • Ricambistica auto • Tecniche di preventivazione (tempari) • Utilizzo di manualistica, documentazione tecnica e banche dati del settore • Utilizzo software dedicati per la gestione della preventivazione e delle riparazioni • Cenni di diritto delle assicurazioni applicato al settore auto • Norme e procedure di sicurezza e smaltimento rifiuti in officina	• Eseguire analisi e ricerca guasti su veicoli a motore • Stabilire tipo di lavorazioni (riparazioni e/o sostituzioni) e organizzare modalità e sequenza delle riparazioni in officina • Eseguire stima dei costi e preventivo delle riparazioni • Predisporre documentazione relativa al veicolo da riparare (raccolta dati, pratica assicurativa ecc.) • Predisporre un veicolo per la revisione periodica • Effettuare controllo di qualità sui lavori eseguiti e funzionalità generale del veicolo • Gestire la sicurezza e lo smaltimento dei rifiuti in officina • Gestire la manutenzione delle attrezzature e la conservazione dei materiali dell'officina

QPR-AUT-02 - **RIPARAZIONE E MANUTENZIONE DEL GRUPPO MOTOPROPULSORE**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Effettuare interventi di manutenzione periodica e straordinaria su motori a ciclo Otto e ciclo Diesel utilizzando strumentazione di diagnosi dedicata, seguendo le indicazioni fornite dal costruttore e la documentazione tecnica di supporto, nel rispetto della normativa antinfortunistica.	

Conoscenze	*Abilità*
• Parti costitutive di un motore endotermico • Principi di funzionamento motori ciclo Otto (benzina, gas metano e gpl) e ciclo Diesel (gasolio) • Materiali delle parti costituenti il motore • Funzionamento sistemi di accensione, alimentazione, aspirazione, raffreddamento, distribuzione e ricircolo gas motori a ciclo Otto e Diesel • Caratteristiche dei sistemi di alimentazione ad iniezione • Principi di funzionamento dei sensori, attuatori ed unità di controllo elettronico • Tecniche di manutenzione ordinaria (controlli periodici, sostituzioni liquidi, oli e materiali di usura) • Tecniche di manutenzione straordinaria (smontaggio, rimontaggio, sostituzione e riparazione parti del motore) • Norme di igiene e sicurezza specifiche per le lavorazioni sui motori endotermici • Cenni sugli inquinanti e le normative antinquinamento	• Effettuare smontaggio, montaggio, riparazione e sostituzione con procedure standard degli organi principali di un motore endotermico • Eseguire la sostituzione del gruppo frizione • Eseguire verifica efficienza dell'impianto di raffreddamento • Eseguire sostituzione dei componenti dell'impianto di raffreddamento • Effettuare diagnosi ed interventi di riparazione e sostituzione di componenti guasti sui impianti di accensione, alimentazione, aspirazione, raffreddamento, distribuzione e ricircolo gas motori a ciclo Otto e Diesel • Eseguire controlli tecnici periodici del gruppo motopropulsore (manutenzione ordinaria: gioco valvole, cinghia distribuzione, sostituzione oli, liquidi e materiali di consumo) • Utilizzare attrezzature e utensili del settore della riparazione di veicoli a motore • Utilizzare strumenti di misura, controllo e diagnosi • Utilizzare dispositivi di protezione individuale per le lavorazioni in officina

QPR-AUT-03 - RIPARAZIONE E MANUTENZIONE DELLE DIVERSE COMPONENTI DEL VEICOLO — EQF: 3

Descrizione del qualificatore professionale regionale

Effettuare riparazione e manutenzione di ruote, pneumatici, organi di direzione, sospensione, trasmissione e frenatura, e impianto di climatizzazione, seguendo le indicazioni fornite dal costruttore e la documentazione tecnica di supporto, nel rispetto della normativa antinfortunistica.

Conoscenze

- Parti costitutive e funzionamento organi di direzione
- Parti costitutive e funzionamento sospensioni ed ammortizzatori
- Parti costitutive e funzionamento organi di trasmissione (cambio, differenziale, giunti omocinetici, semiassi, albero di trasmissione)
- Parti costitutive e funzionamento impianto frenante
- Parti costitutive e funzionamento impianto di climatizzazione
- Tecniche di sostituzione e riparazione pneumatici
- Tecniche di equilibratura e assetto ruote
- Tecniche di manutenzione ordinaria (controlli periodici su sospensioni, impianto frenante e organi di direzione)
- Tecniche di manutenzione straordinaria (smontaggio, rimontaggio, sostituzione e riparazione parti degli organi meccanici)
- Norme di igiene e sicurezza specifiche per le lavorazioni sui motori endotermici
- Cenni sugli inquinanti e le normative antinquinamento

Abilità

- Effettuare interventi di riparazione e sostituzione degli organi di direzione
- Effettuare interventi di revisione, manutenzione e riparazione delle sospensioni
- Effettuare interventi di revisione e sostituzione degli organi di trasmissione
- Effettuare interventi di revisione e sostituzione dei componenti del cambio
- Effettuare controllo, smontaggio, riparazione e sostituzione di pneumatici
- Effettuare interventi di equilibratura e assetto ruote
- Eseguire verifica smontaggio e sostituzione di componenti usurate e/o danneggiate del sistema frenante
- Effettuare manutenzione ordinaria e straordinaria su impianti di climatizzazione
- Utilizzare attrezzature e utensili del settore della riparazione di veicoli a motore
- Utilizzare strumenti di misura, controllo e diagnosi
- Utilizzare dispositivi di protezione individuale per le lavorazioni in officina

QPR-AUT-04 - RIPARAZIONE DELLE PARTI ELETTRICHE DI UN VEICOLO — EQF: 3

Descrizione del qualificatore professionale regionale

Effettuare interventi di verifica, manutenzione, diagnosi, riparazione e sostituzione sulle parti elettriche di un veicolo con l'ausilio di schemi elettrici, documentazione tecnica e strumentazione de-dicata secondo le indicazioni fornite dal costruttore e nel rispetto della normativa antinfortunistica.

Conoscenze

- Principi di funzionamento dei circuiti elettrici in corrente continua
- Componenti e collegamenti dei circuiti elettrici (interruttori, resistenze, condensatori, collegamenti in serie e parallelo)
- Legge di Ohm e principi di Kirchhoff
- Magnetismo ed elettromagnetismo
- Componenti elettronici (diodi e transistor)
- Parti costitutive e funzionamento degli impianti di illuminazione e segnalazione, di ricarica e di accensione
- Tecniche e procedure di misure di resistenza, tensione e corrente continua
- Tecniche di manutenzione e di controllo della batteria e dell'impianto di avviamento
- Tecniche di intervento di riparazione o sostituzione di componenti dei circuiti elettrici
- Norme di igiene e sicurezza specifiche per il rischio elettrico

Abilità

- Effettuare interventi di riparazione e sostituzione delle componenti dei sistemi di illuminazione e segnalazione di un veicolo
- Effettuare interventi di riparazione e sostituzione delle componenti dell'impianto di ricarica (alternatore, regolatore, batteria)
- Effettuare interventi di riparazione e sostituzione delle componenti dell'impianto di avviamento (interruttori, relè, motorino avviamento)
- Effettuare interventi di riparazione e sostituzione delle componenti dell'impianto di accensione (bobine, candele, collegamenti, centraline gestione motore)
- Eseguire controlli tecnici periodici degli impianti di illuminazione e segnalazione, ricarica, avviamento e accensione
- Utilizzare strumenti di misurazione, controllo e diagnosi (multimetro e tester specifici)
- Utilizzare dispositivi di protezione individuale per le lavorazioni in officina

QPR-AUT-05 - **DIAGNOSI E CONFIGURAZIONE DEI SISTEMI A GESTIONE ELETTRONICA DEI VEICOLI**	EQF: **4**

Descrizione del qualificatore professionale regionale

Effettuare interventi di diagnosi, azzeramenti e configurazioni dei sistemi a gestione elettronica del veicolo con l'ausilio di strumentazione dedicata secondo le prescrizioni ed i vincoli forniti dal costruttore e nel rispetto della normativa antinfortunistica.

Conoscenze	*Abilità*
• Principi e funzionamento dei circuiti elettronici • Elementi di autronica • Parti costitutive e principi di funzionamento dei sistemi di sicurezza attiva del veicolo (ABS, ASR, SBC, ESP, EBD) e passiva (airbag) • Tecniche e strumenti di diagnosi elettronica per la ricerca dei guasti • Tecniche di controllo e verifica sui sistemi di protezione attiva e passiva • Tecniche di configurazione dei sistemi a gestione elettronica	• Eseguire diagnosi e procedure di ripristino e configurazione dei sistemi di gestione elettronica del motore • Eseguire diagnosi e procedure di ripristino e configurazione dei sistemi elettronici di gestione della linea di scarico del veicolo • Eseguire procedure di diagnosi e procedure di ripristino e configurazione dei sensori dei sistemi di sicurezza e di controllo dinamico attivo del veicolo (ABS, ASR, SBC, ESP, EBD) e passivo (airbag) • Controllare e configurare sistemi di automotive infotainment (sistemi audio-video, telematica, telefonia mobile) • Configurare sistemi di controllo e aiuto guida (navigatore satellitare, sensori, telecamere) • Utilizzare software e dispositivi per l'autodiagnosi dei sistemi elettronici del veicolo

QPR-AUT-06 - **ACCETTAZIONE, ANALISI E GESTIONE DI MOTOCICLI E CICLOMOTORI IN OFFICINA**	EQF: **4**

Descrizione del qualificatore professionale regionale

Ricevere motocicli e ciclomotori in officina ed effettuare un'analisi e/o controllo, individuando anomalie, difetti funzionali o guasti, definendo gli interventi da realizzare e predisponendo preventivo e piano dei lavori.

Conoscenze	*Abilità*
• Parti costitutive e funzionamento di impianti, organi, dispositivi e componenti di motocicli e ciclomotori • Utilizzo attrezzature dell'officina di meccanico di moto • Ricambistica moto • Tecniche e strumenti di diagnosi • Tecniche di preventivazione (tempari) • Utilizzo di manualistica, documentazione tecnica e banche dati del settore motocicli e ciclomotori • Utilizzo software dedicati per la gestione della preventivazione e delle riparazioni • Organizzazione e gestione del lavoro • Norme e procedure di sicurezza e smaltimento rifiuti in officina	• Eseguire analisi e ricerca guasti su motocicli e ciclomotori • Stabilire tipo di lavorazioni (riparazioni e/o sostituzioni) e organizzare modalità e sequenza delle riparazioni in officina • Eseguire stima dei costi e preventivo delle riparazioni • Predisporre documentazione relativa al motociclo e/o ciclomotore da riparare (raccolta dati, pratica assicurativa ecc.) • Predisporre un motociclo e/o ciclomotore per la revisione periodica • Effettuare controllo di qualità sui lavori eseguiti e funzionalità generale motociclo e/o ciclomotore • Gestire la sicurezza e lo smaltimento dei rifiuti in officina • Gestire la manutenzione delle attrezzature e la conservazione dei materiali dell'officina

<table>
<tr><th>QPR-AUT-07 - RIPARAZIONE ORGANI MOTORE DI MOTOCICLI E CICLOMOTORI</th><th>EQF: 3</th></tr>
<tr><td colspan="2">Descrizione del qualificatore professionale regionale</td></tr>
<tr><td colspan="2">Effettuare interventi di verifica, manutenzione, diagnosi, riparazione e sostituzione su motori di motocicli e ciclomotori utilizzando strumentazione di diagnosi dedicata, seguendo le indicazioni fornite dal costruttore e la documentazione tecnica di supporto, nel rispetto della normativa antinfortunistica.</td></tr>
<tr><td>Conoscenze</td><td>Abilità</td></tr>
<tr><td>• Parti costitutive di un motore endotermico a 2 e 4 tempi
• Funzionamento dei sistemi di accensione, alimentazione, aspirazione, raffreddamento e distribuzione di motocicli e ciclomotori
• Caratteristiche dei sistemi di alimentazione ad iniezione di motocicli e ciclomotori
• Tecniche di manutenzione ordinaria (controlli periodici, sostituzioni liquidi, oli e materiali di usura)
• Tecniche di manutenzione straordinaria (smontaggio, rimontaggio, sostituzione e riparazione parti del motore)
• Norme di igiene e sicurezza specifiche per le lavorazioni sui motori endotermici
• Cenni sugli inquinanti e le normative antinquinamento</td><td>• Effettuare smontaggio, montaggio, riparazione e sostituzione con procedure standard degli organi principali di un motore endotermico a 2 e 4 tempi
• Effettuare interventi di revisione e sostituzione dei componenti del cambio di velocità
• Eseguire la sostituzione del gruppo frizione
• Eseguire smontaggio, verifica e sostituzione dei componenti dell'impianto di alimentazione
• Eseguire riparazione e/o sostituzione di componenti della linea di scarico
• Eseguire riparazione e/o sostituzione dei componenti dell'impianto di raffreddamento (radiatore, termostato, pompa acqua)
• Eseguire controlli tecnici periodici del gruppo motopropulsore (alimentazione, valvole, liquidi e materiali di consumo)
• Utilizzare attrezzature e utensili del settore
• Utilizzare strumenti di misura, controllo e diagnosi
• Utilizzare dispositivi di protezione individuale per le lavorazioni in officina</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>QPR-AUT-08 - RIPARAZIONE COMPONENTI DELLA CICLISTICA DI MOTOCICLI E CICLOMOTORI</th><th>EQF: 3</th></tr>
<tr><td colspan="2">Descrizione del qualificatore professionale regionale</td></tr>
<tr><td colspan="2">Effettuare interventi di verifica, manutenzione, diagnosi, riparazione e sostituzione sulla ciclistica di motocicli e ciclomotori utilizzando strumentazione dedicata, seguendo le indicazioni fornite dal costruttore e la documentazione tecnica di supporto, nel rispetto della normativa antinfortunistica.</td></tr>
<tr><td>Conoscenze</td><td>Abilità</td></tr>
<tr><td>• Parti costitutive e funzionamento sospensioni ed organi di direzione
• Parti costitutive e funzionamento organi di trasmissione
• Parti costitutive e funzionamento impianto frenante
• Cenni su parti costitutive carrozzeria motocicli e ciclomotori
• Tecniche di sostituzione e riparazione pneumatici
• Tecniche di manutenzione ordinaria (controlli periodici su sospensioni, impianto frenante e organi di trasmissione)
• Tecniche di manutenzione straordinaria (smontaggio, rimontaggio, sostituzione e riparazione parti degli organi meccanici)
• Norme di igiene e sicurezza specifiche per le lavorazioni sui motori endotermici
• Cenni sugli inquinanti e le normative antinquinamento</td><td>• Eseguire verifica smontaggio e sostituzione di parti usurate e/o danneggiate degli organi di sospensione e direzione
• Eseguire verifica, smontaggio e sostituzione di componenti usurate e/o danneggiate del sistema frenante
• Eseguire controllo dei pneumatici ed ovalizzazione dei cerchi
• Eseguire verifica, smontaggio e sostituzione degli organi di trasmissione meccanica e automatica
• Eseguire stacco e riattacco di pannelli di carrozzeria di motocicli e ciclomotori per accedere alle parti meccaniche o procedere alla sostituzione di parti danneggiate
• Eseguire controlli tecnici periodici degli organi di trasmissione, dell'impianto frenante e sospensioni
• Utilizzare attrezzature e utensili del settore
• Utilizzare strumenti di misura, controllo e diagnosi
• Utilizzare dispositivi di protezione individuale per le lavorazioni in officina</td></tr>
</table>

QPR-AUT-09 - **RIPARAZIONE PARTI ELETTRICHE DI MOTOCICLI E CICLOMOTORI**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Effettuare interventi di verifica, manutenzione, riparazione e sostituzione delle parti elettriche di un veicolo con l'ausilio di schemi elettrici, documentazione tecnica e strumentazione dedicata se-condo le indicazioni fornite dal costruttore e nel rispetto della normativa antinfortunistica.	

Conoscenze	*Abilità*
• Principi di funzionamento dei circuiti elettrici in corrente continua • Componenti e collegamenti dei circuiti elettrici (interruttori, resistenze, condensatori, collegamenti in serie e parallelo) • Legge di Ohm e principi di Kirchhoff • Parti costitutive e funzionamento degli impianti di illuminazione e segnalazione, di ricarica e di accensione • Tecniche e procedure di misure di resistenza, tensione e corrente continua • Tecniche di manutenzione e di controllo della batteria e dell'impianto di avviamento • Tecniche di intervento di riparazione o sostituzione di componenti dei circuiti elettrici • Norme di igiene e sicurezza specifiche per il rischio elettrico	• Effettuare interventi di riparazione e sostituzione delle componenti dei sistemi di illuminazione e segnalazione • Effettuare interventi di riparazione e sostituzione delle componenti dell'impianto di ricarica • Effettuare interventi di riparazione e sostituzione delle componenti dell'impianto di avviamento • Effettuare interventi di riparazione e sostituzione delle componenti dell'impianto di accensione • Eseguire controlli tecnici periodici degli impianti di illuminazione e segnalazione, ricarica, avviamento e accensione • Utilizzare strumenti di misurazione, controllo e diagnosi (multimetro e tester specifici) • Utilizzare dispositivi di protezione individuale per le lavorazioni in officina

QPR-AUT-11 - **STACCO E RIATTACCO DI PARTI DEL VEICOLO**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Mettere in sicurezza il veicolo ed eseguire lo stacco e riattacco di tutte le parti danneggiate da riparare/sostituire o che ostacolano le lavorazioni, provvedendo alla sostituzione di quelle danneggiate, controllandone l'integrità' estetica e funzionale ed effettuando, dove necessario, le registra-zioni, rispettando le norme antinfortunistiche e tempi stabiliti dal tempario.	

Conoscenze	*Abilità*
• Caratteristiche ed utilizzo utensili, attrezzature, impianti e macchinari per lavorazioni meccaniche e di assemblaggio • Norme e marchi di conformità • Proprietà dei materiali utilizzati nelle lavorazioni meccaniche • Proprietà e funzioni dei materiali e metalli utilizzati nel settore automotive • Funzioni e caratteristiche componenti carrozzeria: telaio, scocca, lamierati strutturali e mobili, cristalli ecc. • Principali funzioni e caratteristiche parti meccaniche della vettura: organi motore, trasmissione, direzione, raffreddamento ecc. • Tecniche di assemblaggio nell'automotive • Tecniche di saldatura MIG, MAG, TIG e MIG-BRASI • Norme di sicurezza e dispositivi di protezione individuali • Prevenzione infortuni da rischi meccanici, ottici, chimici ed elettrici	• Preparare e mettere in sicurezza il veicolo per le lavorazioni di carrozzeria • Eseguire operazioni di stacco e riattacco di cristalli mobili, componenti abitacolo e parti accessorie della vettura • Eseguire operazioni di stacco e riattacco di cristalli strutturali • Eseguire operazioni di stacco e riattacco organi meccanici, parti ciclistiche, organi di direzione e parti elettriche • Eseguire lavorazioni di stacco e riattacco di lamierati mobili imbullonati e/o incernierati • Eseguire sostituzione di lamierati attraverso taglio, adattamento o saldatura • Adottare comportamenti e misure di sicurezza nelle lavorazioni meccaniche e nell'utilizzo dei materiali e attrezzature da lavoro

PROFILO PROFESSIONALE

3.3.2 AUTOCARROZZIERE

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PROFILO

L'AUTOCARROZZIERE si occupa della riparazione o sostituzione delle carrozzerie di automezzi rovinate, in genere, a seguito di incidenti stradali. Esegue principalmente lo stacco e il riattacco dei componenti di un autoveicolo, il ripristino del telaio, la risagomatura o sostituzione dei lamierati, le operazioni di preparazione dei supporti per la verniciatura, la verniciatura metallica e non, le operazioni di finitura e controllo. Esegue inoltre le operazioni di accettazione del veicolo in carrozzeria (rilevazione delle anomalie e verifica della attinenza con l'eventuale sinistro).

COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

Codice	*Titolo della QPR*	*EQF*	*Sviluppata in modo:*
QPR-AUT-10	Accettazione e gestione della vettura in carrozzeria	4	Parziale
QPR-AUT-11	Stacco e riattacco di parti del veicolo	3	Completo
QPR-AUT-12	Riparazione della carrozzeria	3	Completo
QPR-AUT-13	Verniciatura e rifinitura superfici di carrozzeria	3	Completo
QPR-MEC-10	Realizzazione di lavorazioni su lamiere	3	Parziale

DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

QPR-AUT-10 - **ACCETTAZIONE E GESTIONE DELLA VETTURA IN CARROZZERIA**	EQF: **4**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Gestire in sicurezza le fasi di lavorazione e controllo vettura in carrozzeria, definendo gli interventi da realizzare sulla base del tipo ed entità delle deformazioni dei lamierati e delle altre parti danneggiate (paraurti, cerchioni, ruote), valutando l'economicità delle riparazioni e/o sostituzioni.	
Conoscenze	*Abilità*
• Attrezzature dell'officina di carrozzeria • Materiali e prodotti per la verniciatura • Materiali e prodotti di lamieristica • Ricambistica auto • Tecniche di preventivazione (tempari) • Utilizzo di manualistica, documentazione tecnica e banche dati del settore • Utilizzo software dedicati per la gestione della preventivazione e delle riparazioni • Organizzazione e gestione del lavoro di carrozzeria • Norme e procedure di sicurezza e smaltimento rifiuti in officina	• Individuare i danni ai lamierati e ad altre parti/componenti (paraurti, cerchioni, ruote) della vettura • Stabilire tipo di lavorazioni (ripristino e/o sostituzione) e verniciatura da effettuare sulle parti danneggiate • Eseguire stima dei costi e preventivo delle lavorazioni • Predisporre documentazione relativa al veicolo da riparare (raccolta dati, pratica assicurativa ecc.) • Organizzare modalità e sequenza delle lavorazioni di carrozzeria • Effettuare controllo di qualità sui lavori eseguiti • Gestire la sicurezza e lo smaltimento dei rifiuti in officina

QPR-AUT-11 - **STACCO E RIATTACCO DI PARTI DEL VEICOLO**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Mettere in sicurezza il veicolo ed eseguire lo stacco e riattacco di tutte le parti danneggiate da riparare/sostituire o che ostacolano le lavorazioni, provvedendo alla sostituzione di quelle danneggiate, controllandone l'integrità' estetica e funzionale ed effettuando, dove necessario, le registra-zioni, rispettando le norme antinfortunistiche e tempi stabiliti dal tempario.	

Conoscenze	*Abilità*
• Caratteristiche ed utilizzo utensili, attrezzature, impianti e macchinari per lavorazioni meccaniche e di assemblaggio • Norme e marchi di conformità • Proprietà dei materiali utilizzati nelle lavorazioni meccaniche • Proprietà e funzioni dei materiali e metalli utilizzati nel settore automotive • Funzioni e caratteristiche componenti carrozzeria: telaio, scocca, lamierati strutturali e mobili, cristalli ecc. • Principali funzioni e caratteristiche parti meccaniche della vettura: organi motore, trasmissione, direzione, raffreddamento ecc. • Tecniche di assemblaggio nell'automotive • Tecniche di saldatura MIG, MAG, TIG e MIG-BRASI • Norme di sicurezza e dispositivi di protezione individuali • Prevenzione infortuni da rischi meccanici, ottici, chimici ed elettrici	• Preparare e mettere in sicurezza il veicolo per le lavorazioni di carrozzeria • Eseguire operazioni di stacco e riattacco di cristalli mobili, componenti abitacolo e parti accessorie della vettura • Eseguire operazioni di stacco e riattacco di cristalli strutturali • Eseguire operazioni di stacco e riattacco organi meccanici, parti ciclistiche, organi di direzione e parti elettriche • Eseguire lavorazioni di stacco e riattacco di lamierati mobili imbullonati e/o incernierati • Eseguire sostituzione di lamierati attraverso taglio, adattamento o saldatura • Adottare comportamenti e misure di sicurezza nelle lavorazioni meccaniche e nell'utilizzo dei materiali e attrezzature da lavoro

QPR-AUT-12 - **RIPARAZIONE DELLA CARROZZERIA**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base dell'entità della deformazione definita in sede di accettazione della vettura, provvedere a riparare i lamierati danneggiati procedendo all'adattamento ed alle operazioni di registro, rispettando le norme antinfortunistiche ed i tempi previsti dal tempario.	

Conoscenze	*Abilità*
• Caratteristiche ed utilizzo utensili, attrezzature, impianti e macchinari per lavorazioni meccaniche e di assemblaggio • Norme e marchi di conformità • Proprietà dei materiali utilizzati nelle lavorazioni meccaniche • Proprietà e funzioni dei materiali e metalli utilizzati nel settore automotive • Funzioni e caratteristiche componenti carrozzeria: telaio, scocca, lamierati strutturali e mobili, cristalli ecc. • Lavorazioni manuali al banco • Tecniche di aggiustaggio • Tecniche di raddrizzatura e ripristino di lamiera danneggiata • Tecniche di recupero a freddo di lamiere danneggiate dalla grandine; comportamento meccanico dell'acciaio e dell'alluminio. • Tecniche di individuazione analitica dei bolli mediante luce polarizzata • Tecniche di riparazione di parti di carrozzeria in plastica • Tecniche di controllo e riquadratura della scocca • Norme di sicurezza e dispositivi di protezione individuali • Prevenzione infortuni da rischi meccanici, ottici, chimici ed elettrici	• Eseguire raddrizzature e spianature di ammaccature/deformazioni di lieve e media entità in prossimità di zone accessibili, non sagomate, scatolate o sagomate • Eseguire risagomature di deformazioni di grave entità su lamierati e/o scatolati utilizzando attrezzature specifiche con eventuali lavorazioni effettuate al banco • Eseguire il recupero perfetto della planarità di una superficie con bolli da grandine, senza riverniciatura. • Verificare le quotature della scocca in riferimento ai valori originali, utilizzando tecniche e strumentazioni adeguate all'entità del danno • Eseguire il riallineamento e la riquadratura di ossature della scocca/telaio per danni di lieve, media e grave entità • Adottare comportamenti e misure di sicurezza nelle lavorazioni meccaniche e nell'utilizzo dei materiali e attrezzature da lavoro

QPR-AUT-13 - **VERNICIATURA E RIFINITURA SUPERFICI DI CARROZZERIA**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Revisionare, riverniciare, rifinire e lucidare le superfici in funzione delle lavorazioni effettuate dal lamierista e sulla base del ciclo di verniciatura da applicare, curando l'aspetto estetico finale, la fedeltà della tinta e rispettando le norme antinfortunistiche.	

Conoscenze	*Abilità*
• Attrezzature ed impianti per la verniciatura (aerografo, impianto pneumatico) • Proprietà dei materiali metallici e delle plastiche • Proprietà e funzioni dei prodotti vernicianti (resine, solventi, pigmenti, cariche, additivi) • Ciclo di verniciatura • Tecniche e sistemi di verniciatura • Tecniche e sistemi di aerografia • Sistemi di essicazione • Tecniche di carteggiatura • Cenni di colorimetria • Tecniche di formulazione e correzione tinte • Cenni di chimica di base • Antinfortunistica e smaltimento rifiuti pericolosi	• Revisionare le superfici • Preparare ed applicare i prodotti antiruggine e di fondo • Applicare gli smalti a finire adatti alla superficie da verniciare • Realizzare decori con aerografo su diverse superfici utilizzando mascherature e/o disegnando a mano libera • Effettuare lucidatura e finitura • Utilizzare attrezzature ed impianti per la verniciatura di carrozzerie • Adottare comportamenti e misure di sicurezza nelle lavorazioni di verniciatura e nell'utilizzo dei materiali e attrezzature da lavoro

QPR-MEC-10 - **REALIZZAZIONE DI LAVORAZIONI SU LAMIERE**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base dei disegni tecnici esecutivi e del ciclo di lavorazione, il soggetto è in grado di eseguire le lavorazioni su lamiera con piegatrice, calandra, punzonatrice, cesoia o macchine per il taglio ossia-cetilenico, plasma e laser.	

Conoscenze	*Abilità*
• Proprietà dei materiali metallici • Norme di rappresentazione di particolari meccanici • Tecnologia delle lavorazioni meccaniche • Caratteristiche delle macchine per il taglio e la lavorazione delle lamiere (tradizionali o a CN) • Procedure operative per la corretta esecuzione delle lavorazioni meccaniche sulle lamiere • Procedure operative per la corretta esecuzione delle operazioni di taglio delle lamiere • Tecniche di monitoraggio delle impostazioni e del funzionamento di strumenti, attrezzature, macchinari • Procedure e sistemi di controllo per la verifica della qualità dei particolari prodotti	• Interpretare i disegni tecnici e il ciclo di lavorazione • Preparare le macchine operatrici • Eseguire lavorazioni con la piegatrice • Eseguire la curvature di lamiere con la calandra • Eseguire lavorazioni di punzonatura e di stampaggio • Eseguire il taglio di lamiere con la cesoia • Eseguire il taglio con cannello ossiacetilenico • Eseguire il taglio con macchine al plasma • Eseguire il taglio con macchine laser • Controllare forma e dimensioni del pezzo lavorato

FIGURA PROFESSIONALE

3.4 OPERATORE DI IMPIANTI TERMOIDRAULICI

DENOMINAZIONE PROFILO REGIONALE

- Installatore impianti di climatizzazione

REFERENZIAZIONI DELLA FIGURA

Professioni NUP/ISTAT correlate:

6. Artigiani, operai specializzati e agricoltori

6.2.3.5 Meccanici e montatori di apparecchi termici, idraulici e di condizionamento

Attività economiche di riferimento (ATECO 2007/ISTAT):

43 Lavori di costruzione specializzati

43.2 Installazione di impianti elettrici, idraulici ed altri lavori di costruzione e installazione

43.22 Installazione di impianti idraulici, di riscaldamento e di condizionamento dell'aria

DESCRIZIONE SINTETICA DELLA FIGURA

L' OPERATORE DI IMPIANTI TERMO-IDRAULICI interviene, a livello esecutivo, nel processo di impiantistica termo-idraulica con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla posa in opera di impianti termici, idraulici, di condizionamento e di apparecchiature idro-sanitarie, con competenze nell'installazione, nel collaudo, manutenzione e riparazione degli impianti stessi

PROCESSO DI LAVORO CARATTERIZZANTE LA FIGURA:

IMPIANTISTICA TERMO-IDRAULICA

A - Pianificazione e organizzazione del proprio lavoro
- Pianificazione delle fasi di lavoro assegnato
- Preparazione strumenti, attrezzature, macchinari
- Verifica e manutenzione ordinaria strumenti, attrezzature, macchinari
- Predisposizione e cura degli spazi di lavoro

B - Installazione impianti termoidraulici
- Posatura tubature
- Montaggio di semplici apparecchiature termo-idrauliche e idrosanitarie

C - Controllo impianti termo-idraulici
- Esecuzione prove di funzionamento
- Rilevazione e risoluzione di eventuali anomalie
- Verifica degli standard di conformità

D - Manutenzione impianti termo-idraulici
- Ricerca di guasti e anomalie
- Sostituzione dei componenti difettosi
- Esecuzione test e manutenzioni periodiche

COMPETENZE PROFESSIONALI DELLA FIGURA

A.1	Definire e pianificare fasi di lavorazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute, delle indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, materiali, ecc.) e del sistema di relazioni
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Capitolati, listini prezzi e tariffari di categoria, prontuario opere edili • Elementi di disegno tecnico: scale di rappresentazione, particolari e complessivi di impianti termoidraulici e idro-sanitari, ecc. • Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore • Principali terminologie tecniche di settore • Processi e cicli di lavoro dell'installazione e manutenzione di impianti termo-idraulici • Tecniche di comunicazione organizzativa • Tecniche di pianificazione	• Interpretare disegni tecnici e schemi costruttivi di un impianto termo-idraulico • Utilizzare i cataloghi tecnici per approntare la componentistica necessaria alle lavorazioni • Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle lavorazioni da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo • Applicare modalità di pianificazione e organizzazioni delle lavorazioni nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore • Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro • Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle lavorazioni a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato

A.2	Approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione sulla base delle operazioni da compiere, delle procedure previste, del risultato atteso
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Metodi e tecniche di approntamento/avvio • Principi, meccanismi e parametri di funzionamento dei macchinari e delle apparecchiature • Tipologie delle principali attrezzature, macchinari, strumenti e impianti termo-idraulici e loro componenti • Tipologie e caratteristiche dei principali materiali dei componenti costituenti gli impianti: metalli, plastici, mastici e resine	• Individuare materiali, strumenti, attrezzature, macchinari per le diverse fasi di lavorazione sulla base delle indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, materiali, ecc.) • Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchinari

A.3	Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchinari, curando le attività di manutenzione ordinaria
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchinari • Procedure e tecniche di monitoraggio • Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento	• Applicare le tecniche di monitoraggio e verificare l'impostazione e il funzionamento di strumenti, attrezzature, macchinari • Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchinari • Utilizzare metodiche per individuare eventuali anomalie di funzionamento

A.4	Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Elementi di ergonomia • Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino	• Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro • Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia

B.1	Effettuare la posa in opera degli impianti termoidraulici
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Elementi di disegno tecnico: scale di rappresentazione, particolari e complessivi di impianti termoidraulici e idro-sanitari, ecc. • Elementi di impiantistica meccanica, termoidraulica, oleodinamica • Norme di riferimento previste da UNI e CIG, leggi e regolamenti nazionali per l'installazione di impianti termo-idraulici • Sistemi di distribuzione e controllo dei fluidi • Tecniche di lavorazione, adattamento, assemblaggio di tubi di acciaio, di rame, di materiale plastico • Tecniche di montaggio di apparecchiature termiche e idro-sanitarie • Unità di montaggio, misura e collaudo	• Tradurre schemi e disegni tecnici nei sistemi di distribuzione, trasporto e scarico di impianti termoidraulici • Applicare procedure e tecniche di montaggio di apparecchiature termiche • Applicare procedure e tecniche di posa in opera di collegamenti e di montaggio di apparecchiature idro-sanitarie

C.1	Collaudare gli impianti termoidraulici nel rispetto degli standard di efficienza e sicurezza
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Elementi di impiantistica meccanica, termoidraulica, oleodinamica • Sistemi di distribuzione e controllo dei fluidi • Tecniche e strumenti di controllo e collaudo di impianti termo-idraulici • Unità di montaggio, misura e collaudo	• Applicare procedure e metodiche di collaudo delle diverse componenti degli impianti termo-idraulici installati • Utilizzare tecniche di ripristino degli impianti in caso di malfunzionamento • Applicare metodiche di reportistica tecnica per la stesura delle dichiarazioni di conformità

D.1	Effettuare interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria, necessari per il rilascio della documentazione di legge per mantenere gli impianti in condizioni di sicurezza e efficienza in esercizio
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Elementi di impiantistica meccanica, termoidraulica, oleodinamica • Sistemi di distribuzione e controllo dei fluidi • Tecniche e strumenti di controllo e di diagnostica • Unità di montaggio, misura e collaudo	• Applicare procedure e metodiche per la verifica del corretto funzionamento delle diverse componenti degli impianti termo-idraulici • Utilizzare strumenti di controllo e di diagnostica • Individuare eventuali anomalie e relative modalità di soluzione • Applicare procedure e metodiche per effettuare gli interventi di ripristino funzionale • Applicare metodiche di reportistica tecnica per il rilascio della documentazione di legge

3.4.1 INSTALLATORE IMPIANTI DI CLIMATIZZAZIONE

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PROFILO

L'INSTALLATORE IMPIANTI DI CLIMATIZZAZIONE si occupa dell'installazione e della manutenzione di impianti idro-termo-sanitari e di condizionamento. Esegue la posa delle reti di adduzione e scarico e l'installazione di sanitari, installa reti di fluidi vettori per riscaldamento e condizionamento, installa apparecchiature e componenti igienico sanitari e impianti di riscaldamento e condizionamento, esegue verifiche e certificazioni dell'impianto idro-termo sanitario e la relativa manutenzione ordinaria e straordinaria nel rispetto delle norme in vigore. Pianifica inoltre tempi/modalità per l'esecuzione degli interventi e organizza il cantiere di lavoro

COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

Codice	*Titolo della QPR*	*EQF*	*Sviluppata in modo:*
QPR-IMP-02	Approntamento cantieri ed aggiornamento documentale lavori	3	Completo
QPR-IMP-03	Installazione di impianti elettrici civili	3	Parziale
QPR-IMP-15	Installazione di impianti idrici	3	Completo
QPR-IMP-16	Installazione di generatori termici	3	Completo
QPR-IMP-17	Installazione di impianti di climatizzazione	3	Completo
QPR-IMP-18	Installazione di impianti di climatizzazione da fonti rinnovabili e sostenibili	3	Completo
QPR-IMP-19	Installazione apparecchiature di refrigerazione	3	Completo
QPR-IMP-20	Manutenzione di impianti di climatizzazione	3	Completo

DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

QPR-IMP-02 - **APPRONTAMENTO CANTIERI ED AGGIORNAMENTO DOCUMENTALE LAVORI**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle indicazioni del committente, il soggetto è in grado di approntare i propri strumenti, attrezzature e spazi di lavoro e redigere la reportistica tecnica di base.	

Conoscenze	*Abilità*
• Elementi di sicurezza e salute per l'esecuzione di interventi e installazione di impianti • Elementi di igiene sul posto di lavoro • Elementi di disegno tecnico, schemi impianti e simbologie anche con l'utilizzo di sistemi CAD • Tecniche di rilievo strumentale • Normative tecniche di riferimento del settore • Principali terminologie tecniche • Metodi e tecniche di approntamento e avvio delle attrezzature • Principi, meccanismi e parametri di funzionamento dei macchinari e apparecchiature • Tipologia e caratteristiche dei principali materiali dei componenti costituenti gli impianti • Compilazione documentazione tecnica • Esecuzione di prove funzionali	• Rilevare le dimensioni e le caratteristiche di semplici ambienti • Rilevare le caratteristiche tecniche di semplici impianti esistenti • Approntare materiali, strumenti, macchinari per le diverse fasi di lavorazione sulla base di una distinta • Applicare tecniche e metodi per la gestione della propria postazione di lavoro • Applicare metodiche di reportistica tecnica

QPR-IMP-03 - **INSTALLAZIONE DI IMPIANTI ELETTRICI CIVILI**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e/o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di installare impianti elettrici ad uso civile nel rispetto della normativa di settore.	

Conoscenze	*Abilità*
• Elementi di sicurezza e salute per l'esecuzione di impianti elettrici • Elementi di elettrotecnica • Schemi elettrici e simbologie • Normative tecniche di riferimento • Caratteristiche tecniche dei componenti elettrici • Procedure per la realizzazione di impianti elettrici • Tecniche di cablaggio	• Individuare i percorsi delle canalizzazioni e le posizioni di scatole ed apparecchiature • Posare canalizzazioni, scatole e pozzetti secondo le modalità di installazione richieste • Eseguire la posa dei cavi • Cablare componenti, apparecchiature e quadri elettrici • Realizzare impianti di terra • Realizzare impianti di protezione dalle scariche atmosferiche

QPR-IMP-15 - **INSTALLAZIONE DI IMPIANTI IDRICI**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e/o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di installare impianti idrici nel rispetto della normativa di settore.	

Conoscenze	*Abilità*
• Elementi di sicurezza e salute per l'esecuzione di impianti idrici • Elementi di disegno tecnico: scale di rappresentazione particolari e complessivi impianti • Schemi idrici e simbologie • Normative tecniche di riferimento • Macchinari, attrezzature e strumenti per le lavorazioni • Caratteristiche tecniche dei componenti idrici, scarico e antincendio • Procedure per la realizzazione di impianti idrici, scarico e antincendio • Tecniche di installazione di diverse tipologie di componenti e apparecchiature idriche	• Individuare i percorsi delle tubazioni e le posizioni dei componenti e degli apparecchi sanitari • Posare tubazioni idriche e di scarico • Installare valvolame, rubinetterie rispettando le modalità di installazione richieste • Eseguire la posa e il fissaggio degli apparecchi sanitari • Eseguire la ventilazione delle colonne di scarico • Installare componenti terminali per reti antincendio • Collegare gruppi di pompaggio • Realizzare la prova di tenuta

QPR-IMP-16 - **INSTALLAZIONE DI GENERATORI TERMICI**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e/o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di installare generatori termici alimentati con diverse fonti energetiche nel rispetto della normativa di settore.	

Conoscenze	*Abilità*
• Elementi di sicurezza e salute per l'esecuzione di impianti di climatizzazione • Fonti energetiche e caratteristiche dei combustibili • Caratteristiche tecniche dei generatori termici per la climatizzazione invernale/estiva • Schemi costruttivi di collegamento e relative simbologie • Nozioni di elettrotecnica • Normative tecniche di riferimento • Procedure per l'installazione e realizzazione dei collegamenti idraulici elettrici • Caratteristiche e tipologia dei bruciatori • Tecniche di montaggio di generatori termici, bruciatori, pompe di calore, scambiatori e recuperatori	• Riconoscere posare e fissare, nel rispetto della normativa di settore, macchine termiche a fonti energetiche diverse per impianti di climatizzazione • Collegare nel rispetto della normativa impianti di adduzione combustile solido liquido e gassoso • Installare e collegare nel rispetto della normativa, impianti di scarico dei prodotti della combustione • Eseguire il collegamento agli impianti idrici, aeraulici e per trasporto di gas refrigerante • Montare componenti apparecchiature e quadri elettrici per il funzionamento dei generatori termici (bruciatori, caldaie, pompe di calore, recuperatori) • Verificare il funzionamento dei bruciatori, gruppi termici, pompe di calore

<table>
<tr><td>QPR-IMP-17 - INSTALLAZIONE DI IMPIANTI DI CLIMATIZZAZIONE</td><td>EQF: 3</td></tr>
<tr><td colspan="2">Descrizione del qualificatore professionale regionale</td></tr>
<tr><td colspan="2">Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e/o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di installare impianti di climatizzazione nel rispetto della normativa di settore.</td></tr>
<tr><td>Conoscenze</td><td>Abilità</td></tr>
<tr><td>• Elementi di sicurezza e salute per l'esecuzione di impianti di climatizzazione
• Elementi di disegno: scale di rappresentazione, particolari e complessivi impianti
• Schemi impianti di climatizzazione cataloghi tecnici e simbologie
• Nozioni di elettrotecnica
• Normative tecniche di riferimento
• Caratteristiche tecniche dei materiali delle reti di adduzione e distribuzione fluidi termovettori
• Componentistica e apparecchiature degli impianti di climatizzazione
• Procedure e tempistiche per la realizzazione di impianti di climatizzazione
• Tecniche di installazione di diverse tipologie di componenti e apparecchiature di climatizzazione
• Sistemi di regolazione impianti</td><td>• Leggere e interpretare schemi impianti
• Individuare i percorsi delle tubazioni/canali per trasporto combustibile e fluidi termovettori
• Posare tubazioni di adduzione combustibili, idriche, gas refrigeranti, canalizzazioni
• Individuare e posare/fissare i componenti e le apparecchiature di climatizzazione rispettando le modalità di installazione
• Installare valvolame, organi di controllo regolazione rispettando le modalità di installazione richieste
• Collegare elettricamente semplici componenti e apparecchiature di controllo, regolazione e sicurezza
• Posare e installare componenti terminali per reti di climatizzazione</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>QPR-IMP-18 - INSTALLAZIONE DI IMPIANTI DI CLIMATIZZAZIONE DA FONTI RINNOVABILI E SOSTENIBILI</td><td>EQF: 3</td></tr>
<tr><td colspan="2">Descrizione del qualificatore professionale regionale</td></tr>
<tr><td colspan="2">Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e/o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di installare impianti termici utilizzando fonti rinnovabili nel rispetto della normativa di settore.</td></tr>
<tr><td>Conoscenze</td><td>Abilità</td></tr>
<tr><td>• Elementi di sicurezza e salute per l'esecuzione di impianti da fonti rinnovabili e sostenibili
• Elementi di disegno tecnico: scale di rappresentazione, particolari e complessivi impianti
• Schemi impianti termici integrati, cataloghi tecnici e simbologie
• Nozioni di elettrotecnica
• Normative tecniche di riferimento
• Caratteristiche delle fonti energetiche rinnovabili e sostenibili
• Utilizzo fonti rinnovabili e sostenibili negli impianti idro-termo-sanitari e di climatizzazione
• Caratteristiche tecniche della componentistica necessaria alle lavorazioni
• Procedure e tempistiche per la realizzazione di impianti termici integrati da diverse fonti energetiche rinnovabili e sostenibili
• Tecniche di installazione di diverse tipologie di componenti e apparecchiature anche elettriche per la realizzazione di impianti integrati</td><td>• Leggere e interpretare disegni tecnici e schemi complessi di impianti
• Installare e integrare sistemi di sfruttamento dell'energia solare, aeraulica, idrica e geotermica agli impianti di climatizzazione
• Approntare sistemi integrati con generatori a biocombustibili e sistemi di cogenerazione
• Installare valvolame, organi di controllo regolazione rispettando le modalità di installazione richieste
• Eseguire la posa e il fissaggio degli apparecchi e dei componenti impianto rispettando le modalità di installazione
• Collegare elettricamente semplici componenti e apparecchiature di controllo, regolazione e sicurezza
• Installare componenti terminali per reti di climatizzazione
• Adottare metodi, tecniche e procedure per la verifica della conformità delle lavorazioni
• Realizzare la prova di tenuta</td></tr>
</table>

QPR-IMP-19 - **INSTALLAZIONE APPARECCHIATURE DI REFRIGERAZIONE**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle indicazioni contenute nelle normative della Refrigerazione, il soggetto è in grado di eseguire l'installazione, manutenzione o riparazione di apparecchiature fisse di refrigerazione, condizionamento d'aria e pompe di calore contenenti taluni gas fluorurati a effetto serra, in base alle disposizioni del Regolamento (CE) n. 303/2008.	

Conoscenze	*Abilità*
• Elementi di sicurezza e normative tecniche di settore • Elementi di termodinamica (diagrammi presso-entalpici, proprietà dei refrigeranti, trasformazioni termodinamiche del refrigerante, tabelle tecniche) • Elementi di trattamento dell'aria • Caratteristiche tecniche e funzionali dei principali componenti e accessori dell'impianto frigorifero (compressore, evaporatore, condensatore e organi di laminazione separatore di liquido, indicatori di umidità, valvole di sicurezza, ...) • Uso dei gas fluorurati ad effetto serra e degli effetti prodotti sul clima • Schemi impianti, cataloghi tecnici e simbologie, settori di applicazione, apparecchiature e relativi parametri tecnici di funzionamento (domestica, commerciale, condizionamento, ...) • Caratteristiche e funzionamento degli impianti elettrici/elettronici di comando e controllo • Procedure e tecniche di manutenzione e ricerca guasti su impianti di refrigerazione • Attrezzature ed apparecchiature specifiche del frigorista (pompe del vuoto, recuperatori, gruppi manometrici, ...)	• Leggere e interpretare disegni tecnici e schemi complessi di impianti • Eseguire giunzioni e fissaggi di tubazioni a tenuta ermetica • Applicare le tecniche per la sostituzione di componenti del circuito frigorifero • Eseguire interventi di sostituzione componenti mal funzionanti, e riparazione guasti • Eseguire le procedure di pressatura, vuotatura e carica del refrigerante su apparecchiature e impianti • Eseguire prove di funzionalità delle macchine • Compilare la documentazione tecnica di conformità e manutenzione • Eseguire le procedure di recupero e stoccaggio del refrigerante

QPR-IMP-20 - **MANUTENZIONE DI IMPIANTI DI CLIMATIZZAZIONE**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle indicazioni contenute nelle normative di settore /o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di eseguire la manutenzione ordinaria e straordinaria negli impianti idrici, termici, di climatizzazione e da fonti rinnovabili nel rispetto della normativa di settore e delle lavorazioni a regola d'arte.	

Conoscenze	*Abilità*
• Elementi di sicurezza e salute per l'esecuzione di impianti di climatizzazione • Elementi di disegno tecnico • Schemi impianti termici integrati, cataloghi tecnici e simbologie • Nozioni di elettrotecnica • Normative tecniche di riferimento manutenzione ordinaria degli impianti di climatizzazione • Caratteristiche e funzionamento degli impianti e dei particolari che lo compongono • Procedure e tecniche di manutenzione ordinaria su impianti di climatizzazione • Procedure e tecniche di ricerca guasti e intervento su impianti funzionanti per manutenzione straordinaria (pulizie scambiatori riparazioni guasti, sostituzioni ...) • Caratteristiche tecniche della strumentazione e componentistica necessaria alle manutenzioni • Tempistica per gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria su impianti idrici, di climatizzazione e integrati da diverse fonti energetiche rinnovabili e sostenibili • Procedure e tecniche per adeguamento e trasformazioni degli impianti	• Leggere e interpretare disegni tecnici e schemi complessi di impianti • Eseguire la manutenzione ordinaria su impianti • Eseguire la manutenzione straordinaria su impianti • Applicare le tecniche di ricerca guasti • Eseguire interventi di sostituzione componenti mal funzionanti, e riparazione guasti • Predisporre le apparecchiature per eseguire controlli di manutenzione ordinaria/straordinaria • Compilare la documentazione tecnica di conformità e manutenzione • Adottare metodi, tecniche e procedure per la trasformazione, adeguamento e ampliamento di impianti

FIGURA PROFESSIONALE

3.5 OPERATORE MECCANICO

DENOMINAZIONE PROFILI REGIONALI

- Conduttore macchine utensili
- Montatore di sistemi meccanici
- Montatore/manutentore di sistemi elettromeccanici
- Saldo carpentiere
- Meccanico attrezzista procedure cad-cam

REFERENZIAZIONI DELLA FIGURA

Professioni NUP/ISTAT correlate:

6.	Artigiani, operai specializzati ed agricoltori
6214	Montatori di carpenteria metallica
6223	Attrezzisti di macchine utensili e affini
6233	Meccanici e montatori di macchinari industriali ed assimilati
7.	Conduttori di impianti ed operai semi- qualificati addetti a macchinari fissi e mobili
7271	Assemblatori in serie di parti di macchine

Attività economiche di riferimento (ATECO 2007/ISTAT):

25.	Fabbricazione di prodotti in metallo
28.	Fabbricazione di macchinari e di attrezzature

DESCRIZIONE SINTETICA DELLA FIGURA

L' OPERATORE MECCANICO, interviene, a livello esecutivo, nel processo di produzione meccanica con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alle lavorazioni di pezzi e complessivi meccanici, al montaggio e all'adattamento in opera di gruppi, sottogruppi e particolari meccanici, con competenze nell'approntamento e conduzione delle macchine e delle attrezzature, nel controllo e verifica di conformità delle lavorazioni assegnate, proprie della produzione meccanica

PROCESSO DI LAVORO CARATTERIZZANTE LA FIGURA:

PRODUZIONE MECCANICA

A - Pianificazione e organizzazione del proprio lavoro
- Pianificazione delle fasi di lavoro assegnato
- Preparazione strumenti, attrezzature, macchinari
- Verifica e manutenzione ordinaria strumenti, attrezzature, macchinari
- Predisposizione e cura degli spazi di lavoro

B - Controllo e verifiche di conformità delle lavorazioni e dei prodotti
- Misurazione
- Controllo
- Diagnosi
- Collaudo

C - Lavorazione pezzi e complessivi meccanici

D - Montaggio di gruppi, sottogruppi e particolari meccanici

E - Adattamento in opera di particolari e gruppi meccanici

- Aggiustaggio

COMPETENZE PROFESSIONALI DELLA FIGURA

A.1	Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e/o della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) e del sistema di relazioni
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore • Principali terminologie tecniche di settore • Processi e cicli di lavoro delle lavorazioni meccaniche • Tecniche di comunicazione organizzativa • Tecniche di pianificazione	• Utilizzare indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) e/o istruzioni per predisporre le diverse fasi di lavorazione • Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle lavorazioni da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo • Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle lavorazioni nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore • Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro

A.2	Approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Caratteristiche e proprietà fisico-chimiche dei materiali meccanici • Elementi di informatica applicata • Elementi di tecnologia meccanica/oleodinamica e pneumatica • Linguaggi di programmazione • Macchine utensili tradizionali e CNC: parti componenti, funzioni, gestione, operatività, integrazione tecnico-produttiva, ecc. • Norme del disegno tecnico (segni, simbologia, convenzioni, scale, metodi di rappresentazione) • Norme UNI, EN, ISO inerenti il settore meccanico • Nozioni di elettrotecnica • Principali strumenti di misura e relativi campi di applicazione • Principali utensili e loro utilizzo • Tecniche e procedure di attrezzaggio	• Individuare materiali, strumenti, attrezzature, macchinari per le diverse fasi di lavorazione sulla base delle indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) • Leggere i disegni costruttivi per l'esecuzione delle lavorazioni ed applicare le specifiche dei documenti tecnici • Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchinari

A.3	Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchinari, curando le attività di manutenzione ordinaria
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Macchine utensili tradizionali e CNC: parti componenti, funzioni, gestione, operatività, integrazione tecnico-produttiva • Schemi dei principali componenti delle macchine, attrezzature e impianti • Tecniche e metodiche di mantenimento e di manutenzione • Tecniche e procedure di controllo utensili e strumentazioni	• Applicare tecniche di monitoraggio e verifica dell'impostazione e del funzionamento di strumenti, attrezzature, macchinari • Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchinari indicate dal manuale d'uso • Utilizzare procedure per la verifica dei livelli di usura delle strumentazioni di lavorazione • Utilizzare metodiche per individuare eventuali anomalie di funzionamento

A.4	Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Elementi di ergonomia • Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino	• Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro • Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia

B.1	Verificare la rispondenza delle fasi di lavoro, dei materiali e dei prodotti agli standard qualitativi previsti dalle specifiche di progettazione
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Principali strumenti di misura e relativi campi di applicazione • Principi di metrologia nel controllo progressivo e nel collaudo finale • Tecniche e procedure di collaudo Tecniche e procedure di recupero anomalie e malfunzionamenti	• Applicare metodi per il monitoraggio continuo della conformità e dell'efficienza del processo di lavorazione • Applicare tecniche e metodiche per verificare la rispondenza di materiali grezzi, semilavorati, prodotti finali • Utilizzare strumenti di misura e/o controllo per individuare difettosità • Applicare procedure e metodi di intervento per il recupero delle anomalie e difettosità riscontrate • Applicare procedure e tecniche di collaudo

E.1	Eseguire le operazioni di aggiustaggio di particolari e gruppi meccanici
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Metodiche e procedure di verifica • Tecnologie e parametri dei principali metodi di aggiustaggio	• Applicare metodiche e procedure per verificare la necessità di adattamenti in opera di particolari e gruppi meccanici • Utilizzare metodi per individuare gli interventi di adattamento in opera da realizzare • Applicare tecniche di adattamento in opera

PROFILO PROFESSIONALE

3.5.1 CONDUTTORE MACCHINE UTENSILI

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PROFILO

Il CONDUTTORE DI MACCHINE UTENSILI, sulla base dei disegni tecnici esecutivi e utilizzando macchine utensili tradizionali e a controllo numerico, si occupa della produzione di particolari meccanici singoli o in serie che verranno successivamente utilizzati per l'assemblaggio del prodotto finito. Per svolgere il proprio lavoro l'operatore interpreta il disegno fornitogli e, in base alle caratteristiche del pezzo grezzo da lavorare o semilavorato da completare, decide le attrezzature più idonee da impiegare e la sequenza di lavorazioni meccaniche da svolgere (ciclo di lavorazione). A questo punto, se utilizza macchine tradizionali provvede alla predisposizione della macchina utensile impostando i parametri tecnologici di lavorazione ed esegue in forma semiautomatica la produzione del pezzo controllando, in itinere e alla fine, il rispetto della forma e delle dimensioni prescritte dal disegno tecnico mediante opportuni strumenti di misura e controllo. Se invece utilizza sistemi a controllo numerico preventivamente stende il programma di lavorazione nel linguaggio specifico della macchina da pilotare e successivamente lo inserisce nell'unità di governo. Attrezza poi la macchina inserendo gli utensili necessari e verificando la correttezza del programma ed esegue la lavorazione, alimentando la macchina con nuovo materiale dopo ogni ciclo di produzione. Infine controlla a campione la correttezza del prodotto realizzato.

COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

Codice	*Titolo della QPR*	*EQF*	*Sviluppata in modo:*
QPR-MEC-02	Realizzazione di disegni tecnici con software CAD 2D	4	Parziale
QPR-MEC-06	Elaborazione del ciclo di lavorazione di particolari meccanici	4	Parziale
QPR-MEC-07	Realizzazione di particolari meccanici al tornio parallelo	3	Completo
QPR-MEC-08	Realizzazione di particolari meccanici alla fresatrice universale	3	Completo
QPR-MEC-09	Realizzazione di particolari meccanici alla rettificatrice	3	Parziale
QPR-MEC-11	Programmazione di macchine utensili CN a 2 assi	3	Parziale
QPR-MEC-12	Programmazione di macchine utensili CN a 3 assi	3	Parziale
QPR-MEC-14	Attrezzaggio di macchine utensili CN a 2 assi	3	Completo
QPR-MEC-15	Attrezzaggio di macchine utensili CN a 3 assi	3	Completo
QPR-MEC-16	Produzione di particolari meccanici su macchine utensili CN	3	Completo
QPR-MEC-17	Assemblaggio di gruppi meccanici	3	Parziale

DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

QPR-MEC-02 - **REALIZZAZIONE DI DISEGNI TECNICI CON SOFTWARE CAD 2D**	EQF: **4**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle specifiche progettuali, realizzare il modello grafico bidimensionale di disegni tecnici in ambito meccanico mediante l'utilizzo di un software CAD 2D (es. Autodesk AutoCAD).	

Conoscenze	*Abilità*
• Elementi di progettazione meccanica • Norme ISO, EN, UNI di rappresentazione e quotatura di disegni tecnici in ambito meccanico • Caratteristiche dei software CAD 2D • Sistemi di coordinate cartesiane e polari • Rappresentazione in scala di particolari meccanici • Proprietà degli oggetti di un modello grafico • Concetto di libreria di oggetti grafici riutilizzabili • Procedure di archiviazione dei disegni tecnici • Caratteristiche dei diversi sistemi di stampa su carta (stampanti grafiche e plotter)	• Configurare l'area di lavoro del software CAD in funzione del tipo di disegno da realizzare • Utilizzare i comandi di creazione e modifica per disegnare gli elementi grafici • Utilizzare i livelli (layers) per associare proprietà simili a elementi grafici aventi le stesse caratteristiche • Gestire la vista degli elementi grafici • Creare e utilizzare librerie di simboli (blocchi) allo scopo di velocizzare il disegno di parti ripetitive • Inserire le informazioni (testi e quote) necessarie rendere funzionale il disegno tecnico per le successive fasi costruttive • Effettuare le operazioni di stampa/plottaggio del disegno, anche in scala, su diversi formati di carta • Eseguire le operazioni di archiviazione dei file

QPR-MEC-06 - **ELABORAZIONE DEL CICLO DI LAVORAZIONE DI PARTICOLARI MECCANICI**	EQF: **4**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
A partire dai disegni tecnici di progetto e dalle caratteristiche del pezzo da lavorare (grezzo, semilavorato), elaborare il ciclo di lavorazione necessario per produrre il particolare meccanico richiesto nel rispetto degli standard qualitativi previsti e secondo criteri di convenienza economica.	

Conoscenze	*Abilità*
• Proprietà dei materiali metallici • Norme di rappresentazione di particolari meccanici • Caratteristiche delle macchine tradizionali e a CN • Tecnologia delle lavorazioni meccaniche • Metodi e strumenti di controllo • Metodi di calcolo dei tempi di lavoro • Metodi di calcolo della convenienza economica • Caratteristiche dei software per l'elaborazione elettronica dei cicli di lavorazione	• Interpretare disegni di particolari meccanici • Definire il ciclo di produzione (sequenza fasi e operazioni) in funzione delle macchine disponibili • Compilare le schede delle operazioni (macchina, attrezzi, presa pezzo, utensili, parametri tecnologici, tempi di preparazione e di lavorazione) • Compilare le schede di controllo (elementi da verificare, strumenti da utilizzare, cadenza) • Utilizzare programmi informatici per elaborare al computer il ciclo di lavorazione

QPR-MEC-07 - **REALIZZAZIONE DI PARTICOLARI MECCANICI AL TORNIO PARALLELO**		EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale		
Sulla base dei disegni tecnici esecutivi e del ciclo di lavorazione, il soggetto è in grado di realizzare particolari meccanici (singoli e/o in piccole serie) mediante lavorazioni al tornio parallelo partendo da materiale grezzo o semilavorato.		

Conoscenze	*Abilità*
• Proprietà dei materiali metallici • Norme di rappresentazione di particolari meccanici • Tecnologia delle lavorazioni meccaniche • Caratteristiche dei torni • Proprietà tecniche degli utensili • Tecniche di montaggio, allineamento e posizionamento delle attrezzature e settaggio degli utensili • Procedure operative per la corretta esecuzione delle lavorazioni meccaniche al tornio parallelo • Tecniche di monitoraggio delle impostazioni e del funzionamento di strumenti, attrezzature, macchinari • Procedure e sistemi di controllo per la verifica della qualità dei particolari prodotti	• Interpretare disegni tecnici, cicli di lavoro e specifiche tecniche • Montare le attrezzature di presa pezzo (autocentrante, punta e contropunta, piattaforma a morsetti indipendenti, lunetta) • Montare e settare gli utensili • Determinare i parametri tecnologici di lavorazione • Eseguire lavorazioni standard di tornitura (cilindrature esterne ed interne, esecuzione di spallamenti, forature, smussi e gole) • Eseguire conicità e filettature • Mantenere i macchinari e le attrezzature in uso in buono stato, sottoponendoli a interventi di manutenzione ordinaria

QPR-MEC-08 - **REALIZZAZIONE DI PARTICOLARI MECCANICI ALLA FRESATRICE UNIVERSALE**		EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale		
Sulla base dei disegni tecnici esecutivi e del ciclo di lavorazione, il soggetto è in grado di realizzare particolari meccanici (singoli e/o in serie) mediante lavorazioni alla fresatrice universale partendo da materiale grezzo o semilavorato.		

Conoscenze	*Abilità*
• Proprietà dei materiali metallici • Norme di rappresentazione di particolari meccanici • Tecnologia delle lavorazioni meccaniche • Caratteristiche delle macchine fresatrici • Proprietà tecniche degli utensili • Tecniche di montaggio, allineamento e posizionamento delle attrezzature e dei pezzi di lavorazione • Procedure operative per la corretta esecuzione delle lavorazioni meccaniche alla fresatrice universale • Tecniche di monitoraggio delle impostazioni e del funzionamento di strumenti, attrezzature, macchinari • Procedure e sistemi di controllo per la verifica della qualità dei particolari prodotti	• Interpretare disegni tecnici, cicli di lavoro e specifiche tecniche • Preparare la fresatrice in base al tipo di lavorazione da eseguire (in verticale, in orizzontale o inclinata) • Posizionare e bloccare i pezzi da lavorare • Determinare i parametri tecnologici di lavorazione • Eseguire operazioni standard di fresatura (spianature, squadrature, spallamenti, scanalature rette e composte) • Eseguire lavorazioni di foratura, alesatura e filettatura alla fresatrice • Eseguire lavorazioni di fresatura che richiedono l'utilizzo di attrezzature particolari (tavola girevole e divisore) • Mantenere i macchinari e le attrezzature in uso in buono stato, sottoponendoli a interventi di manutenzione ordinaria

<table>
<tr><td colspan="2">QPR-MEC-09 - REALIZZAZIONE DI PARTICOLARI MECCANICI ALLA RETTIFICATRICE</td><td>EQF: 3</td></tr>
<tr><td colspan="3">Descrizione del qualificatore professionale regionale</td></tr>
<tr><td colspan="3">Sulla base dei disegni tecnici esecutivi e del ciclo di lavorazione, il soggetto è in grado di realizzare particolari meccanici (singoli e/o in piccola serie) mediante lavorazioni alla rettificatrice, garantendo la finitura delle superfici lavorate mediante l’eliminazione di residui o materiale in eccesso.</td></tr>
<tr><td>Conoscenze</td><td colspan="2">Abilità</td></tr>
<tr><td>• Proprietà dei materiali metallici
• Norme di rappresentazione di particolari meccanici
• Tecnologia delle lavorazioni meccaniche
• Caratteristiche delle macchine rettificatrici
• Proprietà tecniche delle mole
• Tecniche di montaggio delle mole e fissaggio dei pezzi
• Procedure operative per la corretta esecuzione delle lavorazioni meccaniche alla rettificatrice (su superfici piane e tonde) e all'affilatrice
• Tecniche di monitoraggio delle impostazioni e del funzionamento di strumenti, attrezzature, macchinari
• Procedure e sistemi di controllo per la verifica della qualità dei particolari prodotti</td><td colspan="2">• Interpretare disegni tecnici, cicli di lavoro e specifiche tecniche
• Posizionare e bloccare il pezzo da lavorare
• Scegliere e montare la mola
• Eseguire lavorazioni di rettificatura per superfici piane e per tondi
• Preparare l’affilatrice in base alla geometria dell’utensile da affilare
• Eseguire lavorazioni di affilatura di utensili
• Mantenere i macchinari e le attrezzature in uso in buono stato, sottoponendoli a interventi di manutenzione ordinaria</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td colspan="2">QPR-MEC-11 - PROGRAMMAZIONE DI MACCHINE UTENSILI A CN A 2 ASSI</td><td>EQF: 3</td></tr>
<tr><td colspan="3">Descrizione del qualificatore professionale regionale</td></tr>
<tr><td colspan="3">Sulla base dei disegni tecnici e del ciclo di lavorazione del particolare da produrre, il soggetto è in grado di sviluppare il programma con le istruzioni necessarie alla macchina a 2 assi per eseguire le lavorazioni necessarie, ottimizzandolo in funzione delle simulazioni grafiche eseguite.</td></tr>
<tr><td>Conoscenze</td><td colspan="2">Abilità</td></tr>
<tr><td>• Proprietà dei materiali metallici
• Tecnologia delle lavorazioni meccaniche
• Caratteristiche della macchine a CN a 2 assi
• Caratteristiche tecniche degli utensili
• Norme di rappresentazione di particolari meccanici
• Elementi di geometria piana e solida
• Elementi di trigonometria
• Tipologie di linguaggi di programmazione CN
• Software per la programmazione CN su PC
• Modulistica di riferimento per la programmazione</td><td colspan="2">• Interpretare i disegni tecnici e il ciclo di lavorazione
• Calcolare i punti notevoli del profilo pezzo
• Determinare i parametri tecnologici di lavorazione
• Utilizzare specifici software di programmazione CN
• Stilare il programma di lavorazione nel linguaggio specifico della macchina utensile a CN a 2 assi
• Eseguire la simulazione grafica del percorso utensile
• Ottimizzare il programma di lavorazione
• Documentare e archiviare il programma
• Trasferire il programma nella macchina a CN</td></tr>
</table>

QPR-MEC-12 - **PROGRAMMAZIONE DI MACCHINE UTENSILI A CN A 3 ASSI**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base dei disegni tecnici e del ciclo di lavorazione del particolare da produrre, il soggetto è in grado di sviluppare il programma con le istruzioni necessarie alla macchina a 3 assi per eseguire le lavorazioni necessarie, ottimizzandolo in funzione delle simulazioni grafiche eseguite.	

Conoscenze	*Abilità*
• Proprietà dei materiali metallici • Tecnologia delle lavorazioni meccaniche • Caratteristiche della macchine a CN a 3 assi • Caratteristiche tecniche degli utensili • Norme di rappresentazione di particolari meccanici • Elementi di geometria piana e solida • Elementi di trigonometria • Tipologie di linguaggi di programmazione CN • Software per la programmazione CN su PC • Modulistica di riferimento per la programmazione	• Interpretare i disegni tecnici e il ciclo di lavorazione • Calcolare i punti notevoli del profilo pezzo • Utilizzare specifici software di programmazione CN • Stilare il programma di lavorazione nel linguaggio specifico della macchina utensile a CN a 3 assi • Eseguire la simulazione grafica del percorso utensile • Ottimizzare il programma di lavorazione • Documentare e archiviare il programma • Trasferire il programma nella macchina a CN

QPR-MEC-14 - **ATTREZZAGGIO DI MACCHINE UTENSILI A CN A 2 ASSI**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base dei disegni tecnici, del ciclo di lavorazione e del programma CN relativo al particolare da produrre, il soggetto è in grado di predisporre la macchina utensile a CN a 2 assi per l'esecuzione della lavorazione in serie del lotto di pezzi richiesto.	

Conoscenze	*Abilità*
• Tecnologia delle lavorazioni meccaniche • Comandi operativi delle macchine a CN a 2 assi • Caratteristiche tecniche degli utensili • Caratteristiche attrezzature di presa pezzo • Procedure di attrezzaggio delle macchine CN • Tecniche di misurazione e controllo • Modulistica di riferimento per l'attrezzaggio	• Interpretare disegni tecnici e cicli di lavorazione • Interpretare il programma di lavorazione e le schede inerenti (es. distinta utensili) • Richiamare il programma di lavorazione da eseguire • Montare le attrezzature di presa pezzo previste • Montare e presettare gli utensili • Produrre il primo pezzo di prova • Apportare eventuali modifiche in funzione del controllo qualità effettuato sul primo pezzo • Informare l'operatore che gestirà la produzione su eventuali punti critici della lavorazione

QPR-MEC-15 - **ATTREZZAGGIO MACCHINE UTENSILI A CN A 3 ASSI**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base dei disegni tecnici, del ciclo di lavorazione e del programma CN relativo al particolare da produrre, il soggetto è in grado di predisporre la macchina utensile a CN a 3 assi per l'esecuzione della lavorazione in serie del lotto di pezzi richiesto.	

Conoscenze	*Abilità*
• Tecnologia delle lavorazioni meccaniche • Comandi operativi delle macchine a CN a 3 assi • Caratteristiche tecniche degli utensili • Caratteristiche attrezzature di bloccaggio dei pezzi • Procedure di attrezzaggio delle macchine CN • Tecniche di misurazione e controllo • Modulistica di riferimento per l'attrezzaggio	• Interpretare disegni tecnici e cicli di lavorazione • Interpretare il programma di lavorazione e le schede inerenti (es. distinta utensili) • Richiamare il programma di lavorazione da eseguire • Montare le attrezzature di bloccaggio pezzo • Montare e presettare gli utensili • Produrre il primo pezzo di prova • Apportare eventuali modifiche in funzione del controllo qualità effettuato sul primo pezzo • Informare l'operatore che gestirà la produzione su eventuali punti critici della lavorazione

QPR-MEC-16 - **PRODUZIONE DI PARTICOLARI MECCANICI SU MACCHINE A CN**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
A partire dalla macchina a CN a 2 o 3 assi già attrezzata e dalla documentazione tecnica di riferi-mento, il soggetto è in grado di gestire la produzione del lotto di pezzi richiesto nel rispetto dei tempi e dei parametri qualitativi previsti.	

Conoscenze	*Abilità*
• Tecnologia delle lavorazioni meccaniche • Comandi operativi delle macchine a CN a 2 assi • Caratteristiche tecniche degli utensili • Caratteristiche attrezzature di presa pezzo • Procedure di attrezzaggio delle macchine CN • Tecniche di misurazione e controllo • Modulistica di riferimento per l'attrezzaggio	• Interpretare i disegni tecnici, il ciclo di lavorazione e il programma di lavorazione • Effettuare il carico del materiale grezzo e lo scarico dei pezzi lavorati • Monitorare l'usura degli utensili e provvedere alla loro eventuale sostituzione • Eseguire il controllo qualitativo dei pezzi prodotti • Rilevare i dati di produzione sulle quantità prodotte • Effettuare gli interventi di manutenzione preventiva • Informare l'attrezzista CN su eventuali punti critici della lavorazione al fine di valutare eventuali interventi migliorativi

QPR-MEC-17 - **ASSEMBLAGGIO DI GRUPPI MECCANICI**	EQF: **3**

Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Eseguire le operazioni di assemblaggio di gruppi meccanici nel rispetto delle specifiche progettuali, utilizzando componenti standard reperibili in commercio, particolari finiti realizzati con lavorazioni alle macchine utensili e particolari semilavorati da completare in corso d'opera.	
Conoscenze	*Abilità*
• Norme di rappresentazione di gruppi meccanici • Caratteristiche della distinta base relativa all'elenco dei particolari e componenti standard necessari per l'assemblaggio di un gruppo meccanico • Caratteristiche funzionali delle attrezzature per l'assemblaggio di gruppi meccanici • Caratteristiche dei componenti meccanici standard reperibili in commercio • Tecniche di aggiustaggio di particolari meccanici • Tecniche di assemblaggio di gruppi meccanici composti in officina e in cantiere • Procedure per la verifica funzionale di un gruppo meccanico e tecniche di ricerca malfunzionamenti • Tecniche di assemblaggio di strutture composte in officina e in cantiere	• Interpretare disegni di complessivi meccanici • Verificare la completezza e la correttezza del materiale necessario alle operazioni di montaggio • Eseguire eventuali operazioni di recupero di difetti costruttivi, presenti sui particolari forniti, funzionali all'assemblaggio del gruppo meccanico • Eseguire il montaggio di particolari meccanici finiti e di componenti standard reperibili in commercio • Eseguire il montaggio di particolari meccanici semilavorati mediante lavorazioni di completamento in corso d'opera • Effettuare la verifica funzionale del gruppo meccanico assemblato con eventuale recupero di malfunzionamenti

PROFILO PROFESSIONALE

3.5.2 MONTATORE DI SISTEMI MECCANICI

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PROFILO

Il MONTATORE DI SISTEMI MECCANICI, sulla base dei disegni tecnici e utilizzando macchine utensili tradizionali si occupa della produzione di gruppi meccanici e di unità oleopneumatiche costituenti insiemi significativi di macchine operatrici. Per svolgere il proprio lavoro l'operatore interpreta il disegno fornitogli e, in base alle caratteristiche del prodotto finito da realizzare, decide le attrezzature più idonee da impiegare e la sequenza di lavorazioni meccaniche da svolgere (ciclo di lavorazione). Successivamente attrezza la macchina utensile impostando i parametri tecnologici di lavorazione ed esegue in forma semiautomatica la produzione dei pezzi controllando - in itinere ed alla fine - il rispetto della forma e delle dimensioni prescritte dai disegni tecnici, mediante opportuni strumenti di misura e controllo. A questo punto realizza il montaggio dei complessivi meccanici e degli impianti oleopneumatici ed effettua il collaudo finale dei sistemi fabbricati. Infine è in grado di eseguire la manutenzione straordinaria, con la ricerca dei principali difetti e delle eventuali anomalie presenti ed il conseguente aggiustaggio dei malfunzionamenti attraverso lo smontaggio e le sostituzioni necessarie.

COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

Codice	*Titolo della QPR*	*EQF*	*Sviluppata in modo:*
QPR-MEC-02	Realizzazione di disegni tecnici con software CAD 2D	4	Parziale
QPR-MEC-06	Elaborazione del ciclo di lavorazione di particolari meccanici	4	Parziale
QPR-MEC-07	Realizzazione di particolari meccanici al tornio parallelo	3	Completo
QPR-MEC-08	Realizzazione di particolari meccanici alla fresatrice universale	3	Completo
QPR-MEC-09	Realizzazione di particolari meccanici alla rettificatrice	3	Parziale
QPR-MEC-10	Realizzazione di lavorazioni su lamiere	3	Parziale
QPR-MEC-17	Assemblaggio di gruppi meccanici	3	Completo
QPR-MEC-18	Saldature manuali ad arco elettrico con elettrodi rivestiti (MMA)	3	Parziale
QPR-MEC-19	Saldature ad arco elettrico in atmosfera protettiva (MIG/MAG)	3	Parziale
QPR-MEC-20	Saldature manuali ad arco elettrico con procedimento TIG	3	Parziale
QPR-MEC-22	Assemblaggio di strutture saldate di carpenteria metallica	3	Completo
QPR-IMP-12	Installazione di sistemi di automazione industriale	3	Parziale

DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

QPR-MEC-02 - **REALIZZAZIONE DI DISEGNI TECNICI CON SOFTWARE CAD 2D**	EQF: **4**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle specifiche progettuali, realizzare il modello grafico bidimensionale di disegni tecnici in ambito meccanico mediante l'utilizzo di un software CAD 2D (es. Autodesk AutoCAD).	

Conoscenze	*Abilità*
• Elementi di progettazione meccanica • Norme ISO, EN, UNI di rappresentazione e quotatura di disegni tecnici in ambito meccanico • Caratteristiche dei software CAD 2D • Sistemi di coordinate cartesiane e polari • Rappresentazione in scala di particolari meccanici • Proprietà degli oggetti di un modello grafico • Concetto di libreria di oggetti grafici riutilizzabili • Procedure di archiviazione dei disegni tecnici • Caratteristiche dei diversi sistemi di stampa su carta (stampanti grafiche e plotter)	• Configurare l'area di lavoro del software CAD in funzione del tipo di disegno da realizzare • Utilizzare i comandi di creazione e modifica per disegnare gli elementi grafici • Utilizzare i livelli (layers) per associare proprietà simili a elementi grafici aventi le stesse caratteristiche • Gestire la vista degli elementi grafici • Creare e utilizzare librerie di simboli (blocchi) allo scopo di velocizzare il disegno di parti ripetitive • Inserire le informazioni (testi e quote) necessarie rendere funzionale il disegno tecnico per le successive fasi costruttive • Effettuare le operazioni di stampa/plottaggio del disegno, anche in scala, su diversi formati di carta • Eseguire le operazioni di archiviazione dei file

QPR-MEC-06 - **ELABORAZIONE DEL CICLO DI LAVORAZIONE DI PARTICOLARI MECCANICI**	EQF: **4**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
A partire dai disegni tecnici di progetto e dalle caratteristiche del pezzo da lavorare (grezzo, semilavorato), elaborare il ciclo di lavorazione necessario per produrre il particolare meccanico richiesto nel rispetto degli standard qualitativi previsti e secondo criteri di convenienza economica.	

Conoscenze	*Abilità*
• Proprietà dei materiali metallici • Norme di rappresentazione di particolari meccanici • Caratteristiche delle macchine tradizionali e a CN • Tecnologia delle lavorazioni meccaniche • Metodi e strumenti di controllo • Metodi di calcolo dei tempi di lavoro • Metodi di calcolo della convenienza economica • Caratteristiche dei software per l'elaborazione elettronica dei cicli di lavorazione	• Interpretare disegni di particolari meccanici • Definire il ciclo di produzione (sequenza fasi e operazioni) in funzione delle macchine disponibili • Compilare le schede delle operazioni (macchina, attrezzi, presa pezzo, utensili, parametri tecnologici, tempi di preparazione e di lavorazione) • Compilare le schede di controllo (elementi da verificare, strumenti da utilizzare, cadenza) • Utilizzare programmi informatici per elaborare al computer il ciclo di lavorazione

QPR-MEC-07 - **REALIZZAZIONE DI PARTICOLARI MECCANICI AL TORNIO PARALLELO**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base dei disegni tecnici esecutivi e del ciclo di lavorazione, il soggetto è in grado di realizzare particolari meccanici (singoli e/o in piccole serie) mediante lavorazioni al tornio parallelo partendo da materiale grezzo o semilavorato.	

Conoscenze	*Abilità*
• Proprietà dei materiali metallici • Norme di rappresentazione di particolari meccanici • Tecnologia delle lavorazioni meccaniche • Caratteristiche dei torni • Proprietà tecniche degli utensili • Tecniche di montaggio, allineamento e posizionamento delle attrezzature e settaggio degli utensili • Procedure operative per la corretta esecuzione delle lavorazioni meccaniche al tornio parallelo • Tecniche di monitoraggio delle impostazioni e del funzionamento di strumenti, attrezzature, macchinari • Procedure e sistemi di controllo per la verifica della qualità dei particolari prodotti	• Interpretare disegni tecnici, cicli di lavoro e specifiche tecniche • Montare le attrezzature di presa pezzo (autocentrante, punta e contropunta, piattaforma a morsetti indipendenti, lunetta) • Montare e settare gli utensili • Determinare i parametri tecnologici di lavorazione • Eseguire lavorazioni standard di tornitura (cilindrature esterne ed interne, esecuzione di spallamenti, forature, smussi e gole) • Eseguire conicità e filettature • Mantenere i macchinari e le attrezzature in uso in buono stato, sottoponendoli a interventi di manutenzione ordinaria

QPR-MEC-08 - **REALIZZAZIONE DI PARTICOLARI MECCANICI ALLA FRESATRICE UNIVERSALE**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base dei disegni tecnici esecutivi e del ciclo di lavorazione, il soggetto è in grado di realizzare particolari meccanici (singoli e/o in serie) mediante lavorazioni alla fresatrice universale partendo da materiale grezzo o semilavorato.	

Conoscenze	*Abilità*
• Proprietà dei materiali metallici • Norme di rappresentazione di particolari meccanici • Tecnologia delle lavorazioni meccaniche • Caratteristiche delle macchine fresatrici • Proprietà tecniche degli utensili • Tecniche di montaggio, allineamento e posizionamento delle attrezzature e dei pezzi di lavorazione • Procedure operative per la corretta esecuzione delle lavorazioni meccaniche alla fresatrice universale • Tecniche di monitoraggio delle impostazioni e del funzionamento di strumenti, attrezzature, macchinari • Procedure e sistemi di controllo per la verifica della qualità dei particolari prodotti	• Interpretare disegni tecnici, cicli di lavoro e specifiche tecniche • Preparare la fresatrice in base al tipo di lavorazione da eseguire (in verticale, in orizzontale o inclinata) • Posizionare e bloccare i pezzi da lavorare • Determinare i parametri tecnologici di lavorazione • Eseguire operazioni standard di fresatura (spianature, squadrature, spallamenti, scanalature rette e composte) • Eseguire lavorazioni di foratura, alesatura e filettatura alla fresatrice • Eseguire lavorazioni di fresatura che richiedono l'utilizzo di attrezzature particolari (tavola girevole e divisore) • Mantenere i macchinari e le attrezzature in uso in buono stato, sottoponendoli a interventi di manutenzione ordinaria

QPR-MEC-09 - **REALIZZAZIONE DI PARTICOLARI MECCANICI ALLA RETTIFICATRICE**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base dei disegni tecnici esecutivi e del ciclo di lavorazione, il soggetto è in grado di realizzare particolari meccanici (singoli e/o in piccola serie) mediante lavorazioni alla rettificatrice, garantendo la finitura delle superfici lavorate mediante l'eliminazione di residui o materiale in eccesso.	

Conoscenze	*Abilità*
• Proprietà dei materiali metallici • Norme di rappresentazione di particolari meccanici • Tecnologia delle lavorazioni meccaniche • Caratteristiche delle macchine rettificatrici • Proprietà tecniche delle mole • Tecniche di montaggio delle mole e fissaggio dei pezzi • Procedure operative per la corretta esecuzione delle lavorazioni meccaniche alla rettificatrice (su superfici piane e tonde) e all'affilatrice • Tecniche di monitoraggio delle impostazioni e del funzionamento di strumenti, attrezzature, macchinari • Procedure e sistemi di controllo per la verifica della qualità dei particolari prodotti	• Interpretare disegni tecnici, cicli di lavoro e specifiche tecniche • Posizionare e bloccare il pezzo da lavorare • Scegliere e montare la mola • Eseguire lavorazioni di rettificatura per superfici piane e per tondi • Preparare l'affilatrice in base alla geometria dell'utensile da affilare • Eseguire lavorazioni di affilatura di utensili • Mantenere i macchinari e le attrezzature in uso in buono stato, sottoponendoli a interventi di manutenzione ordinaria

QPR-MEC-10 - **REALIZZAZIONE DI LAVORAZIONI SU LAMIERE**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base dei disegni tecnici esecutivi e del ciclo di lavorazione, il soggetto è in grado di eseguire le lavorazioni su lamiera con piegatrice, calandra, punzonatrice, cesoia o macchine per il taglio ossia-cetilenico, plasma e laser.	

Conoscenze	*Abilità*
• Proprietà dei materiali metallici • Norme di rappresentazione di particolari meccanici • Tecnologia delle lavorazioni meccaniche • Caratteristiche delle macchine per il taglio e la lavorazione delle lamiere (tradizionali o a CN) • Procedure operative per la corretta esecuzione delle lavorazioni meccaniche sulle lamiere • Procedure operative per la corretta esecuzione delle operazioni di taglio delle lamiere • Tecniche di monitoraggio delle impostazioni e del funzionamento di strumenti, attrezzature, macchinari • Procedure e sistemi di controllo per la verifica della qualità dei particolari prodotti	• Interpretare i disegni tecnici e il ciclo di lavorazione • Preparare le macchine operatrici • Eseguire lavorazioni con la piegatrice • Eseguire la curvature di lamiere con la calandra • Eseguire lavorazioni di punzonatura e di stampaggio • Eseguire il taglio di lamiere con la cesoia • Eseguire il taglio con cannello ossiacetilenico • Eseguire il taglio con macchine al plasma • Eseguire il taglio con macchine laser • Controllare forma e dimensioni del pezzo lavorato

QPR-MEC-17 - **ASSEMBLAGGIO DI GRUPPI MECCANICI**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Eseguire le operazioni di assemblaggio di gruppi meccanici nel rispetto delle specifiche progettuali, utilizzando componenti standard reperibili in commercio, particolari finiti realizzati con lavorazioni alle macchine utensili e particolari semilavorati da completare in corso d'opera.	

Conoscenze	*Abilità*
• Norme di rappresentazione di gruppi meccanici • Caratteristiche della distinta base relativa all'elenco dei particolari e componenti standard necessari per l'assemblaggio di un gruppo meccanico • Caratteristiche funzionali delle attrezzature per l'assemblaggio di gruppi meccanici • Caratteristiche dei componenti meccanici standard reperibili in commercio • Tecniche di aggiustaggio di particolari meccanici • Tecniche di assemblaggio di gruppi meccanici composti in officina e in cantiere • Procedure per la verifica funzionale di un gruppo meccanico e tecniche di ricerca malfunzionamenti • Tecniche di assemblaggio di strutture composte in officina e in cantiere	• Interpretare disegni di complessivi meccanici • Verificare la completezza e la correttezza del materiale necessario alle operazioni di montaggio • Eseguire eventuali operazioni di recupero di difetti costruttivi, presenti sui particolari forniti, funzionali all'assemblaggio del gruppo meccanico • Eseguire il montaggio di particolari meccanici finiti e di componenti standard reperibili in commercio • Eseguire il montaggio di particolari meccanici semilavorati mediante lavorazioni di completamento in corso d'opera • Effettuare la verifica funzionale del gruppo meccanico assemblato con eventuale recupero di malfunzionamenti

QPR-MEC-18 - **SALDATURE MANUALI AD ARCO ELETTRICO CON ELETTRODI RIVESTITI (MMA)**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Eseguire saldature manuali ad arco elettrico con elettrodi rivestiti (MMA - M tubi in acciaio al carbonio, acciaio inossidabile o ghisa, disposti in angolo o testa a testa, aventi lembi retti o cianfrinati, utilizzando diverse posizioni di saldatura ed effettuando una o più passate.	

Conoscenze	*Abilità*
• Proprietà dei materiali legate alla loro saldabilità • Norme di rappresentazione di strutture saldate • Normativa UNI, EN, ISO relativa al Sistema Qualità e alla Certificazione dei Saldatori • Caratteristiche delle macchine saldatrici MMA • Caratteristiche degli elettrodi rivestiti • Tecniche esecutive della saldatura MMA in funzione dei materiali, della disposizione e degli spessori dei lembi da unire	• Interpretare disegni tecnici di saldatura • Scegliere l'elettrodo idoneo alla saldatura • Preparare o cianfrinare i lembi da saldare • Determinare i parametri tecnologici di saldatura • Eseguire in sicurezza la saldatura MMA tra pezzi disposti in angolo o testa a testa utilizzando diverse posizioni di saldatura • Eseguire saldature MMA a più passate su pezzi di elevato spessore • Recuperare i difetti dipendenti dall'esecuzione

QPR-MEC-19 - **SALDATURE AD ARCO ELETTRICO IN ATMOSFERA PROTETTIVA (MIG/MAG)**	EQF: **3**

Descrizione del qualificatore professionale regionale

Eseguire saldature semiautomatiche ad arco elettrico in atmosfera protettiva (MIG **– Metal Inert Ga** Active Ga Gas) per unire tra loro lamiere e/o tubi in metallo, disposti in angolo o testa a testa, aventi lembi retti o cianfrinati, utilizzando diverse posizioni di saldatura ed effettuando una o più passate.

Conoscenze	*Abilità*
• Proprietà dei metalli legate alla loro saldabilità • Norme di rappresentazione di strutture saldate • Normativa UNI, EN, ISO relativa al Sistema Qualità e alla Certificazione dei Saldatori • Caratteristiche delle macchine saldatrici MIG/MAG • Caratteristiche dei fili elettrodi e dei gas da utilizzare • Tecniche esecutive della saldatura MIG/MAG in funzione dei metalli, della disposizione e degli spessori dei lembi da unire	• Interpretare disegni tecnici di saldatura • Preparare o cianfrinare i lembi da unire • Scegliere il tipo di tecnologia, il filo elettrodo idoneo e il gas attivo o inerte per la saldatura • Preparare la macchina e determinare i parametri tecnologici di saldatura • Eseguire in sicurezza la saldatura MIG/MAG tra pezzi disposti in angolo o testa a testa, utilizzando diverse posizioni di saldatura • Eseguire saldature MIG/MAG a più passate su pezzi di elevato spessore • Recuperare i difetti dipendenti dall'esecuzione

QPR-MEC-20 - **SALDATURE MANUALI AD ARCO ELETTRICO CON PROCEDIMENTO TIG**	EQF: **3**

Descrizione del qualificatore professionale regionale

Eseguire saldature manuali ad arco elettrico in gas inerte con elettrodo di tungsteno (TIG - loro lamiere e/o tubi in acciaio al carbonio, disposti in angolo o testa a testa, aventi lembi retti o cianfrinati, utilizzando diverse posizioni di saldatura ed effettuando una o più passate.

Conoscenze	*Abilità*
• Proprietà dei materiali legate alla loro saldabilità • Norme di rappresentazione di strutture saldate • Normativa UNI, EN, ISO relativa al Sistema Qualità e alla Certificazione dei Saldatori • Caratteristiche delle macchine saldatrici TIG • Caratteristiche degli elettrodi rivestiti • Tecniche esecutive della saldatura TIG in funzione dei materiali, della disposizione e degli spessori dei lembi da unire	• Interpretare disegni tecnici di saldatura • Scegliere l'elettrodo idoneo alla saldatura • Preparare o cianfrinare i lembi da saldare • Determinare i parametri tecnologici di saldatura • Eseguire in sicurezza la saldatura TIG tra pezzi disposti in angolo o testa a testa, utilizzando diverse posizioni di saldatura • Eseguire saldature TIG a più passate su pezzi di elevato spessore • Recuperare i difetti dipendenti dall'esecuzione

QPR-MEC-22 - **ASSEMBLAGGIO DI STRUTTURE SALDATE DI CARPENTERIA METALLICA**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Eseguire le operazioni di assemblaggio di strutture saldate di carpenteria metallica secondo le specifiche progettuali, con particolare riferimento alle fasi preliminari alla saldatura, da eseguirsi con il procedimento indicato sulla documentazione di progetto, e finali di rifinitura del manufatto.	
Conoscenze	*Abilità*
• Norme di rappresentazione di strutture saldate • Tecniche per il taglio dei materiali metallici • Procedure di preparazione dei lembi dei particolari da saldare (cianfrini) in funzione del tipo di unione, del procedimento di saldatura e dello spessore • Caratteristiche delle dime di saldatura • Tecniche di imbastitura di una struttura di carpenteria metallica da saldare • Procedure di controllo preliminari alla saldatura • Tecniche di assemblaggio di strutture composte in officina e in cantiere	• Interpretare disegni di strutture di carpenteria • Preparare i materiali metallici (lamiere, piatti, profilati, tubolari) da unire mediante saldatura • Costruire eventuali attrezzature di supporto per il corretto posizionamento dei particolari (dime di saldatura e supporti ausiliari saldati) • Eseguire il posizionamento e la puntatura dei particolari costituenti la struttura metallica • Eseguire il controllo dimensionale e di forma della struttura prima della saldatura • Fornire indicazioni operative al saldatore che eseguirà la saldatura della struttura utilizzando il procedimento più idoneo • Eseguire le operazioni di rifinitura della struttura saldata (rimozione supporti ausiliari saldati e finitura superficiale)

QPR-IMP-12 - **INSTALLAZIONE DI SISTEMI DI AUTOMAZIONE INDUSTRIALE**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e/o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di assemblare sistemi di automazione ad uso industriale nel rispetto della normativa di settore.	
Conoscenze	*Abilità*
• Elementi di sicurezza e salute per l'esecuzione di impianti elettrici • Elementi di elettrotecnica ed elettronica • Elementi di algebra booleana • Schemi elettrici, pneumatici ed oleodinamici con relative simbologie • Normative tecniche di riferimento per l'automazione industriale • Elementi di direttiva macchine • Tipologie e caratteristiche tecniche dei componenti per l'automazione (sensori, contattori, relè, protezioni, …) • Procedure per la realizzazione di impianti di automazione industriale • Elementi di pneumatica e oleodinamica • Lettura, modifica e sviluppo di processi di automazione	• Definire le richieste del cliente proponendo la logica di automazione più idonea • Eseguire il collegamento, l'assemblaggio di componenti per impianti pneumatici • Eseguire il collegamento, l'assemblaggio di componenti per impianti oleodinamici • Eseguire il montaggio di elettrocomandi su circuiti fluidici • Eseguire il montaggio di elementi proporzionali e relativi servoattuatori • Collegare e configurare interfacce I/O • Eseguire il collegamento di quadri di automazione a logica cablata o programmata

PROFILO PROFESSIONALE

3.5.3 MONTATORE/MANUTENTORE DI SISTEMI ELETTROMECCANICI

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PROFILO

Il MONTATORE MANUTENTORE DI SISTEMI ELETTROMECCANICI, sulla base dei disegni tecnici e utilizzando macchine utensili tradizionali, si occupa della produzione di gruppi meccanici costituenti insiemi significativi di macchine operatrici. Per svolgere il proprio lavoro l'operatore interpreta il disegno fornitogli e, in base alle caratteristiche del prodotto finito da realizzare, decide le attrezzature più idonee da impiegare e la sequenza di lavorazioni meccaniche da svolgere (ciclo di lavorazione). Successivamente attrezza la macchina utensile impostando i parametri tecnologici di lavorazione ed esegue in forma semiautomatica la produzione dei pezzi controllando il rispetto della forma e delle dimensioni prescritte dai disegni tecnici, mediante opportuni strumenti di misura e controllo. A questo punto realizza il montaggio dei complessivi meccanici ed effettua il collaudo finale dei sistemi fabbricati. Accanto a tutto ciò esegue la manutenzione ordinaria e straordinaria di apparati elettromeccanici, di sistemi di comando e controllo, con la ricerca dei principali difetti e delle eventuali anomalie presenti, in particolare nell'impiantistica elettrica dei gruppi meccanici e degli impianti.

COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

Codice	*Titolo della QPR*	*EQF*	*Sviluppata in modo:*

NOTA: Per il presente profilo la definizione delle QPR costituenti è in fase di elaborazione. Appena disponibili, verranno inseriti nel presente repertorio e comunicati alle istituzioni interessate

PROFILO PROFESSIONALE

3.5.4 SALDOCARPENTIERE

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PROFILO

Il Saldocarpentiere, sulla base di disegni tecnici esecutivi, si occupa della produzione di particolari meccanici attraverso lavorazioni meccaniche, operazioni di saldatura e lavorazioni di taglio di leghe metalliche. Per svolgere il proprio lavoro il Saldocarpentiere interpreta il disegno fornitogli e in base alle caratteristiche del pezzo da lavorare (grezzo, semilavorato o prodotto da assemblare), decide le attrezzature più idonee da impiegare e la sequenza di lavorazioni meccaniche da svolgere (ciclo di lavorazione). A questo punto prepara i pezzi da saldare attraverso l'utilizzo di macchine utensili e/o macchine per il taglio, attrezzate adeguatamente e impostate con i corretti parametri tecnologici di lavorazione. Durante la produzione dei pezzi verifica il rispetto della forma e delle dimensioni prescritte dai disegni tecnici, mediante opportuni strumenti di misura e controllo. Successivamente realizza la saldatura degli elementi preparati ed effettua le operazioni di controllo qualitativo utilizzando strumentazione idonea alle caratteristiche ed alla precisione previste dai disegni tecnici e dagli standard di riferimento.

COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

Codice	*Titolo della QPR*	*EQF*	*Sviluppata in modo:*
QPR-MEC-06	Elaborazione del ciclo di lavorazione di particolari meccanici	4	Parziale
QPR-MEC-10	Realizzazione di lavorazioni su lamiere	3	Parziale
QPR-MEC-18	Saldature manuali ad arco elettrico con elettrodi rivestiti (MMA)	3	Completo
QPR-MEC-19	Saldature ad arco elettrico in atmosfera protettiva (MIG/MAG)	3	Completo
QPR-MEC-20	Saldature manuali ad arco elettrico con procedimento TIG	3	Completo
QPR-MEC-21	Saldatura dei materiali metallici con procedimenti a fiamma	3	Parziale
QPR-MEC-22	Assemblaggio di strutture saldate di carpenteria metallica	3	Completo

DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

QPR-MEC-06 - **ELABORAZIONE DEL CICLO DI LAVORAZIONE DI PARTICOLARI MECCANICI**	EQF: **4**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
A partire dai disegni tecnici di progetto e dalle caratteristiche del pezzo da lavorare (grezzo, semilavorato), elaborare il ciclo di lavorazione necessario per produrre il particolare meccanico richiesto nel rispetto degli standard qualitativi previsti e secondo criteri di convenienza economica.	

Conoscenze	*Abilità*
• Proprietà dei materiali metallici • Norme di rappresentazione di particolari meccanici • Caratteristiche delle macchine tradizionali e a CN • Tecnologia delle lavorazioni meccaniche • Metodi e strumenti di controllo • Metodi di calcolo dei tempi di lavoro • Metodi di calcolo della convenienza economica • Caratteristiche dei software per l'elaborazione elettronica dei cicli di lavorazione	• Interpretare disegni di particolari meccanici • Definire il ciclo di produzione (sequenza fasi e operazioni) in funzione delle macchine disponibili • Compilare le schede delle operazioni (macchina, attrezzi, presa pezzo, utensili, parametri tecnologici, tempi di preparazione e di lavorazione) • Compilare le schede di controllo (elementi da verificare, strumenti da utilizzare, cadenza) • Utilizzare programmi informatici per elaborare al computer il ciclo di lavorazione

QPR-MEC-10 - **REALIZZAZIONE DI LAVORAZIONI SU LAMIERE**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base dei disegni tecnici esecutivi e del ciclo di lavorazione, il soggetto è in grado di eseguire le lavorazioni su lamiera con piegatrice, calandra, punzonatrice, cesoia o macchine per il taglio ossia-cetilenico, plasma e laser.	

Conoscenze	*Abilità*
• Proprietà dei materiali metallici • Norme di rappresentazione di particolari meccanici • Tecnologia delle lavorazioni meccaniche • Caratteristiche delle macchine per il taglio e la lavorazione delle lamiere (tradizionali o a CN) • Procedure operative per la corretta esecuzione delle lavorazioni meccaniche sulle lamiere • Procedure operative per la corretta esecuzione delle operazioni di taglio delle lamiere • Tecniche di monitoraggio delle impostazioni e del funzionamento di strumenti, attrezzature, macchinari • Procedure e sistemi di controllo per la verifica della qualità dei particolari prodotti	• Interpretare i disegni tecnici e il ciclo di lavorazione • Preparare le macchine operatrici • Eseguire lavorazioni con la piegatrice • Eseguire la curvature di lamiere con la calandra • Eseguire lavorazioni di punzonatura e di stampaggio • Eseguire il taglio di lamiere con la cesoia • Eseguire il taglio con cannello ossiacetilenico • Eseguire il taglio con macchine al plasma • Eseguire il taglio con macchine laser • Controllare forma e dimensioni del pezzo lavorato

QPR-MEC-18 - **SALDATURE MANUALI AD ARCO ELETTRICO CON ELETTRODI RIVESTITI (MMA)** EQF: **3**

Descrizione del qualificatore professionale regionale

Eseguire saldature manuali ad arco elettrico con elettrodi rivestiti (MMA - M tubi in acciaio al carbonio, acciaio inossidabile o ghisa, disposti in angolo o testa a testa, aventi lembi retti o cianfrinati, utilizzando diverse posizioni di saldatura ed effettuando una o più passate.

Conoscenze	*Abilità*
• Proprietà dei materiali legate alla loro saldabilità • Norme di rappresentazione di strutture saldate • Normativa UNI, EN, ISO relativa al Sistema Qualità e alla Certificazione dei Saldatori • Caratteristiche delle macchine saldatrici MMA • Caratteristiche degli elettrodi rivestiti • Tecniche esecutive della saldatura MMA in funzione dei materiali, della disposizione e degli spessori dei lembi da unire	• Interpretare disegni tecnici di saldatura • Scegliere l'elettrodo idoneo alla saldatura • Preparare o cianfrinare i lembi da saldare • Determinare i parametri tecnologici di saldatura • Eseguire in sicurezza la saldatura MMA tra pezzi disposti in angolo o testa a testa utilizzando diverse posizioni di saldatura • Eseguire saldature MMA a più passate su pezzi di elevato spessore • Recuperare i difetti dipendenti dall'esecuzione

QPR-MEC-19 - **SALDATURE AD ARCO ELETTRICO IN ATMOSFERA PROTETTIVA (MIG/MAG)** EQF: **3**

Descrizione del qualificatore professionale regionale

Eseguire saldature semiautomatiche ad arco elettrico in atmosfera protettiva (MIG **– Metal Inert Active Ga** Gas) per unire tra loro lamiere e/o tubi in metallo, disposti in angolo o testa a testa, aventi lembi retti o cianfrinati, utilizzando diverse posizioni di saldatura ed effettuando una o più passate.

Conoscenze	*Abilità*
• Proprietà dei metalli legate alla loro saldabilità • Norme di rappresentazione di strutture saldate • Normativa UNI, EN, ISO relativa al Sistema Qualità e alla Certificazione dei Saldatori • Caratteristiche delle macchine saldatrici MIG/MAG • Caratteristiche dei fili elettrodi e dei gas da utilizzare • Tecniche esecutive della saldatura MIG/MAG in funzione dei metalli, della disposizione e degli spessori dei lembi da unire	• Interpretare disegni tecnici di saldatura • Preparare o cianfrinare i lembi da unire • Scegliere il tipo di tecnologia, il filo elettrodo idoneo e il gas attivo o inerte per la saldatura • Preparare la macchina e determinare i parametri tecnologici di saldatura • Eseguire in sicurezza la saldatura MIG/MAG tra pezzi disposti in angolo o testa a testa, utilizzando diverse posizioni di saldatura • Eseguire saldature MIG/MAG a più passate su pezzi di elevato spessore • Recuperare i difetti dipendenti dall'esecuzione

QPR-MEC-20 - **SALDATURE MANUALI AD ARCO ELETTRICO CON PROCEDIMENTO TIG**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Eseguire saldature manuali ad arco elettrico in gas inerte con elettrodo di tungsteno (TIG a T loro lamiere e/o tubi in acciaio al carbonio, disposti in angolo o testa a testa, aventi lembi retti o cianfrinati, utilizzando diverse posizioni di saldatura ed effettuando una o più passate.	

Conoscenze	*Abilità*
• Proprietà dei materiali legate alla loro saldabilità • Norme di rappresentazione di strutture saldate • Normativa UNI, EN, ISO relativa al Sistema Qualità e alla Certificazione dei Saldatori • Caratteristiche delle macchine saldatrici TIG • Caratteristiche degli elettrodi rivestiti • Tecniche esecutive della saldatura TIG in funzione dei materiali, della disposizione e degli spessori dei lembi da unire	• Interpretare disegni tecnici di saldatura • Scegliere l'elettrodo idoneo alla saldatura • Preparare o cianfrinare i lembi da saldare • Determinare i parametri tecnologici di saldatura • Eseguire in sicurezza la saldatura TIG tra pezzi disposti in angolo o testa a testa, utilizzando diverse posizioni di saldatura • Eseguire saldature TIG a più passate su pezzi di elevato spessore • Recuperare i difetti dipendenti dall'esecuzione

QPR-MEC-21 - **SALDATURA DEI MATERIALI METALLICI CON PROCEDIMENTI A FIAMMA**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Eseguire saldature manuali a fiamma (es. ossiacetilenica, brasatura) per unire tra loro lamiere e/o tubi, disposti in angolo o testa a testa, utilizzando diverse posizioni di saldatura.	

Conoscenze	*Abilità*
• Proprietà dei materiali legate alla loro saldabilità • Norme di rappresentazione di strutture saldate • Normativa UNI, EN, ISO relativa al Sistema Qualità e alla Certificazione dei Saldatori • Caratteristiche della saldatura a fiamma • Caratteristiche del procedimento di saldobrasatura • Tecniche esecutive della saldatura a fiamma in funzione dei materiali, della disposizione e dello spessore	• Interpretare disegni tecnici di saldatura • Scegliere il materiale d'apporto da utilizzare • Preparare i lembi da saldare • Determinare la potenza dei erogazione del cannello • Eseguire in sicurezza la saldatura a fiamma tra pezzi disposti in angolo o testa a testa, utilizzando diverse posizioni di saldatura • Eseguire brasature dolci e forti per capillarità utilizzando diverse posizioni di saldatura • Recuperare i difetti dipendenti dall'esecuzione

QPR-MEC-22 - **ASSEMBLAGGIO DI STRUTTURE SALDATE DI CARPENTERIA METALLICA**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Eseguire le operazioni di assemblaggio di strutture saldate di carpenteria metallica secondo le specifiche progettuali, con particolare riferimento alle fasi preliminari alla saldatura, da eseguirsi con il procedimento indicato sulla documentazione di progetto, e finali di rifinitura del manufatto.	
Conoscenze	*Abilità*
• Norme di rappresentazione di strutture saldate • Tecniche per il taglio dei materiali metallici • Procedure di preparazione dei lembi dei particolari da saldare (cianfrini) in funzione del tipo di unione, del procedimento di saldatura e dello spessore • Caratteristiche delle dime di saldatura • Tecniche di imbastitura di una struttura di carpenteria metallica da saldare • Procedure di controllo preliminari alla saldatura • Tecniche di assemblaggio di strutture composte in officina e in cantiere	• Interpretare disegni di strutture di carpenteria • Preparare i materiali metallici (lamiere, piatti, profilati, tubolari) da unire mediante saldatura • Costruire eventuali attrezzature di supporto per il corretto posizionamento dei particolari (dime di saldatura e supporti ausiliari saldati) • Eseguire il posizionamento e la puntatura dei particolari costituenti la struttura metallica • Eseguire il controllo dimensionale e di forma della struttura prima della saldatura • Fornire indicazioni operative al saldatore che eseguirà la saldatura della struttura utilizzando il procedimento più idoneo • Eseguire le operazioni di rifinitura della struttura saldata (rimozione supporti ausiliari saldati e finitura superficiale)

PROFILO PROFESSIONALE

3.5.5 MECCANICO ATTREZZISTA PROCEDURE CAD-CAM

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PROFILO

Il MECCANICO ATTREZZISTA PROCEDURE CAD CAM è un profilo professionale del settore meccanico, in grado di eseguire lavorazioni su componenti o complessivi meccanici utilizzando in modo ottimale le macchine utensili. Su indicazioni di massima del progettista, costruisce attrezzi ad hoc e ne predispone l'installazione sulla macchina utensile per ottenere particolari risultati di lavorazione. Fabbrica, assembla, affila e ripara utensili per il taglio e la lavorazione dei metalli e utensili per pressare e modellare, svolgendo operazioni quali taglio, cesellatura, piegamento, tranciatura, perforazione e filettatura. Il Meccanico Attrezzista Procedure CAD CAM con riferimento a schemi esistenti esegue inoltre disegni costruttivi meccanici definendo dimensioni, quote, materiali, tolleranze anche attraverso la costruzione di modelli; prepara la distinta dei materiali attraverso l'elaborazione di programmi automatici necessari all'esecuzione di cicli lavorativi intervenendo anche durante la loro messa a punto. Utilizza altresì sistemi CAM per programmare controllare e guidare le operazioni di lavorazione del componente su macchine robotizzate

COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

Codice	*Titolo della QPR*	*EQF*	*Sviluppata in modo:*
QPR-MEC-02	Realizzazione di disegni tecnici con software CAD 2D	4	Completo
QPR-MEC-03	Realizzazione di modelli tridimensionali con software CAD 3D	4	Parziale
QPR-MEC-06	Elaborazione del ciclo di lavorazione di particolari meccanici	4	Parziale
QPR-MEC-07	Realizzazione di particolari meccanici al tornio parallelo	3	Completo
QPR-MEC-08	Realizzazione di particolari meccanici alla fresatrice universale	3	Completo
QPR-MEC-11	Programmazione di macchine utensili CN a 2 assi	3	Parziale
QPR-MEC-12	Programmazione di macchine utensili CN a 3 assi	3	Parziale
QPR-MEC-13	Programmazione di macchine CN con sistemi CAD/CAM	4	Parziale
QPR-MEC-14	Attrezzaggio di macchine utensili CN a 2 assi	3	Completo
QPR-MEC-15	Attrezzaggio di macchine utensili CN a 3 assi	3	Completo
QPR-MEC-16	Produzione di particolari meccanici su macchine utensili CN	3	Completo
QPR-MEC-17	Assemblaggio di gruppi meccanici	3	Parziale

DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

QPR-MEC-02 - **REALIZZAZIONE DI DISEGNI TECNICI CON SOFTWARE CAD 2D**	EQF: **4**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle specifiche progettuali, realizzare il modello grafico bidimensionale di disegni tecnici in ambito meccanico mediante l'utilizzo di un software CAD 2D (es. Autodesk AutoCAD).	

Conoscenze	*Abilità*
• Elementi di progettazione meccanica • Norme ISO, EN, UNI di rappresentazione e quotatura di disegni tecnici in ambito meccanico • Caratteristiche dei software CAD 2D • Sistemi di coordinate cartesiane e polari • Rappresentazione in scala di particolari meccanici • Proprietà degli oggetti di un modello grafico • Concetto di libreria di oggetti grafici riutilizzabili • Procedure di archiviazione dei disegni tecnici • Caratteristiche dei diversi sistemi di stampa su carta (stampanti grafiche e plotter)	• Configurare l'area di lavoro del software CAD in funzione del tipo di disegno da realizzare • Utilizzare i comandi di creazione e modifica per disegnare gli elementi grafici • Utilizzare i livelli (layers) per associare proprietà simili a elementi grafici aventi le stesse caratteristiche • Gestire la vista degli elementi grafici • Creare e utilizzare librerie di simboli (blocchi) allo scopo di velocizzare il disegno di parti ripetitive • Inserire le informazioni (testi e quote) necessarie rendere funzionale il disegno tecnico per le successive fasi costruttive • Effettuare le operazioni di stampa/plottaggio del disegno, anche in scala, su diversi formati di carta • Eseguire le operazioni di archiviazione dei file

QPR-MEC-03 - **REALIZZAZIONE DI MODELLI TRIDIMENSIONALI CON SOFTWARE CAD 3D**	EQF: **4**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle specifiche progettuali, realizzare il modello grafico tridimensionale di particolari e complessivi meccanici mediante l'utilizzo di un software CAD 3D (es. Inventor, SolidWorks, Solid Edge) finalizzati alla realizzazione di prototipi virtuali e alla produzione dei disegni costruttivi 2D.	

Conoscenze	*Abilità*
• Norme ISO, EN, UNI di rappresentazione e quotatura di disegni tecnici in ambito meccanico • Caratteristiche dei software di modellazione 3D • Sistemi di coordinate nello spazio • Filosofia della progettazione meccanica 3D • Concetto di prototipazione virtuale • Tecniche di costruzione di oggetti 3D • Proprietà degli oggetti grafici parametrici • Procedure di assemblaggio di complessivi 3D • Procedure per la generazione dei disegni tecnici 2D • Caratteristiche dei sistemi di stampa digitale 3D	• Configurare l'area di lavoro del software CAD in funzione del tipo di modello 3D da realizzare • Disegnare elementi geometrici in ambiente 3D • Modellare superfici 3D • Creare e modificare solidi • Creare oggetti parametrici • Costruzione di complessivi 3D vincolando tra di loro i singoli oggetti 3D in modo da rispettare i gradi di libertà di movimento previsti dal progetto • Gestire la vista di oggetti grafici tridimensionali • Messa in tavola 2D del modello 3D • Resa fotorealistica (rendering) di oggetti 3D • Stampa digitale in 3D dei modelli realizzati

QPR-MEC-06 - **ELABORAZIONE DEL CICLO DI LAVORAZIONE DI PARTICOLARI MECCANICI**	EQF: **4**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
A partire dai disegni tecnici di progetto e dalle caratteristiche del pezzo da lavorare (grezzo, semilavorato), elaborare il ciclo di lavorazione necessario per produrre il particolare meccanico richiesto nel rispetto degli standard qualitativi previsti e secondo criteri di convenienza economica.	

Conoscenze	*Abilità*
• Proprietà dei materiali metallici • Norme di rappresentazione di particolari meccanici • Caratteristiche delle macchine tradizionali e a CN • Tecnologia delle lavorazioni meccaniche • Metodi e strumenti di controllo • Metodi di calcolo dei tempi di lavoro • Metodi di calcolo della convenienza economica • Caratteristiche dei software per l'elaborazione elettronica dei cicli di lavorazione	• Interpretare disegni di particolari meccanici • Definire il ciclo di produzione (sequenza fasi e operazioni) in funzione delle macchine disponibili • Compilare le schede delle operazioni (macchina, attrezzi, presa pezzo, utensili, parametri tecnologici, tempi di preparazione e di lavorazione) • Compilare le schede di controllo (elementi da verificare, strumenti da utilizzare, cadenza) • Utilizzare programmi informatici per elaborare al computer il ciclo di lavorazione

QPR-MEC-07 - **REALIZZAZIONE DI PARTICOLARI MECCANICI AL TORNIO PARALLELLO**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base dei disegni tecnici esecutivi e del ciclo di lavorazione, il soggetto è in grado di realizzare particolari meccanici (singoli e/o in piccole serie) mediante lavorazioni al tornio parallelo partendo da materiale grezzo o semilavorato.	

Conoscenze	*Abilità*
• Proprietà dei materiali metallici • Norme di rappresentazione di particolari meccanici • Tecnologia delle lavorazioni meccaniche • Caratteristiche dei torni • Proprietà tecniche degli utensili • Tecniche di montaggio, allineamento e posizionamento delle attrezzature e settaggio degli utensili • Procedure operative per la corretta esecuzione delle lavorazioni meccaniche al tornio parallelo • Tecniche di monitoraggio delle impostazioni e del funzionamento di strumenti, attrezzature, macchinari • Procedure e sistemi di controllo per la verifica della qualità dei particolari prodotti	• Interpretare disegni tecnici, cicli di lavoro e specifiche tecniche • Montare le attrezzature di presa pezzo (autocentrante, punta e contropunta, piattaforma a morsetti indipendenti, lunetta) • Montare e settare gli utensili • Determinare i parametri tecnologici di lavorazione • Eseguire lavorazioni standard di tornitura (cilindrature esterne ed interne, esecuzione di spallamenti, forature, smussi e gole) • Eseguire conicità e filettature • Mantenere i macchinari e le attrezzature in uso in buono stato, sottoponendoli a interventi di manutenzione ordinaria

<table>
<tr><th>QPR-MEC-08 - REALIZZAZIONE DI PARTICOLARI MECCANICI ALLA FRESATRICE UNIVERSALE</th><th>EQF: 3</th></tr>
<tr><td colspan="2">Descrizione del qualificatore professionale regionale</td></tr>
<tr><td colspan="2">Sulla base dei disegni tecnici esecutivi e del ciclo di lavorazione, il soggetto è in grado di realizzare particolari meccanici (singoli e/o in serie) mediante lavorazioni alla fresatrice universale partendo da materiale grezzo o semilavorato.</td></tr>
<tr><td>Conoscenze</td><td>Abilità</td></tr>
<tr><td>• Proprietà dei materiali metallici
• Norme di rappresentazione di particolari meccanici
• Tecnologia delle lavorazioni meccaniche
• Caratteristiche delle macchine fresatrici
• Proprietà tecniche degli utensili
• Tecniche di montaggio, allineamento e posizionamento delle attrezzature e dei pezzi di lavorazione
• Procedure operative per la corretta esecuzione delle lavorazioni meccaniche alla fresatrice universale
• Tecniche di monitoraggio delle impostazioni e del funzionamento di strumenti, attrezzature, macchinari
• Procedure e sistemi di controllo per la verifica della qualità dei particolari prodotti</td><td>• Interpretare disegni tecnici, cicli di lavoro e specifiche tecniche
• Preparare la fresatrice in base al tipo di lavorazione da eseguire (in verticale, in orizzontale o inclinata)
• Posizionare e bloccare i pezzi da lavorare
• Determinare i parametri tecnologici di lavorazione
• Eseguire operazioni standard di fresatura (spianature, squadrature, spallamenti, scanalature rette e composte)
• Eseguire lavorazioni di foratura, alesatura e filettatura alla fresatrice
• Eseguire lavorazioni di fresatura che richiedono l'utilizzo di attrezzature particolari (tavola girevole e divisore)
• Mantenere i macchinari e le attrezzature in uso in buono stato, sottoponendoli a interventi di manutenzione ordinaria</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>QPR-MEC-11 - PROGRAMMAZIONE DI MACCHINE UTENSILI A CN A 2 ASSI</th><th>EQF: 3</th></tr>
<tr><td colspan="2">Descrizione del qualificatore professionale regionale</td></tr>
<tr><td colspan="2">Sulla base dei disegni tecnici e del ciclo di lavorazione del particolare da produrre, il soggetto è in grado di sviluppare il programma con le istruzioni necessarie alla macchina a 2 assi per eseguire le lavorazioni necessarie, ottimizzandolo in funzione delle simulazioni grafiche eseguite.</td></tr>
<tr><td>Conoscenze</td><td>Abilità</td></tr>
<tr><td>• Proprietà dei materiali metallici
• Tecnologia delle lavorazioni meccaniche
• Caratteristiche della macchine a CN a 2 assi
• Caratteristiche tecniche degli utensili
• Norme di rappresentazione di particolari meccanici
• Elementi di geometria piana e solida
• Elementi di trigonometria
• Tipologie di linguaggi di programmazione CN
• Software per la programmazione CN su PC
• Modulistica di riferimento per la programmazione</td><td>• Interpretare i disegni tecnici e il ciclo di lavorazione
• Calcolare i punti notevoli del profilo pezzo
• Determinare i parametri tecnologici di lavorazione
• Utilizzare specifici software di programmazione CN
• Stilare il programma di lavorazione nel linguaggio specifico della macchina utensile a CN a 2 assi
• Eseguire la simulazione grafica del percorso utensile
• Ottimizzare il programma di lavorazione
• Documentare e archiviare il programma
• Trasferire il programma nella macchina a CN</td></tr>
</table>

QPR-MEC-12 - **PROGRAMMAZIONE DI MACCHINE UTENSILI A CN A 3 ASSI**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base dei disegni tecnici e del ciclo di lavorazione del particolare da produrre, il soggetto è in grado di sviluppare il programma con le istruzioni necessarie alla macchina a 3 assi per eseguire le lavorazioni necessarie, ottimizzandolo in funzione delle simulazioni grafiche eseguite.	

Conoscenze	*Abilità*
• Proprietà dei materiali metallici • Tecnologia delle lavorazioni meccaniche • Caratteristiche della macchine a CN a 3 assi • Caratteristiche tecniche degli utensili • Norme di rappresentazione di particolari meccanici • Elementi di geometria piana e solida • Elementi di trigonometria • Tipologie di linguaggi di programmazione CN • Software per la programmazione CN su PC • Modulistica di riferimento per la programmazione	• Interpretare i disegni tecnici e il ciclo di lavorazione • Calcolare i punti notevoli del profilo pezzo • Utilizzare specifici software di programmazione CN • Stilare il programma di lavorazione nel linguaggio specifico della macchina utensile a CN a 3 assi • Eseguire la simulazione grafica del percorso utensile • Ottimizzare il programma di lavorazione • Documentare e archiviare il programma • Trasferire il programma nella macchina a CN

QPR-MEC-13 - **PROGRAMMAZIONE DI MACCHINE CN CON SISTEMI CAD/CAM**	EQF: **4**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
A partire da modelli grafici realizzati con sistemi CAD per la progettazione meccanica, generare il programma di lavorazione per macchine a CN utilizzando sistemi CAM (Computer Aided Manufac-toring).	

Conoscenze	*Abilità*
• Proprietà dei materiali metallici • Tecnologia delle lavorazioni meccaniche • Caratteristiche della macchine a CN a 2 o più assi • Caratteristiche tecniche degli utensili • Norme di rappresentazione di particolari meccanici • Caratteristiche dei sistemi CAD/CAM • Caratteristiche dei file di interscambio dati • Tipologie di linguaggi di programmazione CN • Modulistica di riferimento per la programmazione	• Configurare l'area di lavoro del software CAM in funzione del tipo di lavorazione da programmare • Importare modelli grafici creati con software CAD • Gestire le geometrie dei modelli CAD in funzione del programma di lavorazione da realizzare • Impostare le lavorazioni da eseguire utilizzando le funzioni del software CAM (percorsi utensile, cicli di lavoro, parametri tecnologici di lavorazione, …) • Effettuare la simulazione grafica della lavorazione programmata per verificarne la correttezza • Generare il programma di lavorazione per la specifica macchina CN che eseguirà la produzione

QPR-MEC-14 - **ATTREZZAGGIO DI MACCHINE UTENSILI A CN A 2 ASSI**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base dei disegni tecnici, del ciclo di lavorazione e del programma CN relativo al particolare da produrre, il soggetto è in grado di predisporre la macchina utensile a CN a 2 assi per l'esecuzione della lavorazione in serie del lotto di pezzi richiesto.	

Conoscenze	*Abilità*
• Tecnologia delle lavorazioni meccaniche • Comandi operativi delle macchine a CN a 2 assi • Caratteristiche tecniche degli utensili • Caratteristiche attrezzature di presa pezzo • Procedure di attrezzaggio delle macchine CN • Tecniche di misurazione e controllo • Modulistica di riferimento per l'attrezzaggio	• Interpretare disegni tecnici e cicli di lavorazione • Interpretare il programma di lavorazione e le schede inerenti (es. distinta utensili) • Richiamare il programma di lavorazione da eseguire • Montare le attrezzature di presa pezzo previste • Montare e presettare gli utensili • Produrre il primo pezzo di prova • Apportare eventuali modifiche in funzione del controllo qualità effettuato sul primo pezzo • Informare l'operatore che gestirà la produzione su eventuali punti critici della lavorazione

QPR-MEC-15 - **ATTREZZAGGIO MACCHINE UTENSILI A CN A 3 ASSI**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base dei disegni tecnici, del ciclo di lavorazione e del programma CN relativo al particolare da produrre, il soggetto è in grado di predisporre la macchina utensile a CN a 3 assi per l'esecuzione della lavorazione in serie del lotto di pezzi richiesto.	

Conoscenze	*Abilità*
• Tecnologia delle lavorazioni meccaniche • Comandi operativi delle macchine a CN a 3 assi • Caratteristiche tecniche degli utensili • Caratteristiche attrezzature di bloccaggio dei pezzi • Procedure di attrezzaggio delle macchine CN • Tecniche di misurazione e controllo • Modulistica di riferimento per l'attrezzaggio	• Interpretare disegni tecnici e cicli di lavorazione • Interpretare il programma di lavorazione e le schede inerenti (es. distinta utensili) • Richiamare il programma di lavorazione da eseguire • Montare le attrezzature di bloccaggio pezzo • Montare e presettare gli utensili • Produrre il primo pezzo di prova • Apportare eventuali modifiche in funzione del controllo qualità effettuato sul primo pezzo • Informare l'operatore che gestirà la produzione su eventuali punti critici della lavorazione

QPR-MEC-16 - **PRODUZIONE DI PARTICOLARI MECCANICI SU MACCHINE A CN**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
A partire dalla macchina a CN a 2 o 3 assi già attrezzata e dalla documentazione tecnica di riferi-mento, il soggetto è in grado di gestire la produzione del lotto di pezzi richiesto nel rispetto dei tempi e dei parametri qualitativi previsti.	
Conoscenze	*Abilità*
• Tecnologia delle lavorazioni meccaniche • Comandi operativi delle macchine a CN a 2 assi • Caratteristiche tecniche degli utensili • Caratteristiche attrezzature di presa pezzo • Procedure di attrezzaggio delle macchine CN • Tecniche di misurazione e controllo • Modulistica di riferimento per l'attrezzaggio	• Interpretare i disegni tecnici, il ciclo di lavorazione e il programma di lavorazione • Effettuare il carico del materiale grezzo e lo scarico dei pezzi lavorati • Monitorare l'usura degli utensili e provvedere alla loro eventuale sostituzione • Eseguire il controllo qualitativo dei pezzi prodotti • Rilevare i dati di produzione sulle quantità prodotte • Effettuare gli interventi di manutenzione preventiva • Informare l'attrezzista CN su eventuali punti critici della lavorazione al fine di valutare eventuali interventi migliorativi

QPR-MEC-17 - **ASSEMBLAGGIO DI GRUPPI MECCANICI**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Eseguire le operazioni di assemblaggio di gruppi meccanici nel rispetto delle specifiche progettuali, utilizzando componenti standard reperibili in commercio, particolari finiti realizzati con lavorazioni alle macchine utensili e particolari semilavorati da completare in corso d'opera.	
Conoscenze	*Abilità*
• Norme di rappresentazione di gruppi meccanici • Caratteristiche della distinta base relativa all'elenco dei particolari e componenti standard necessari per l'assemblaggio di un gruppo meccanico • Caratteristiche funzionali delle attrezzature per l'assemblaggio di gruppi meccanici • Caratteristiche dei componenti meccanici standard reperibili in commercio • Tecniche di aggiustaggio di particolari meccanici • Tecniche di assemblaggio di gruppi meccanici composti in officina e in cantiere • Procedure per la verifica funzionale di un gruppo meccanico e tecniche di ricerca malfunzionamenti • Tecniche di assemblaggio di strutture composte in officina e in cantiere	• Interpretare disegni di complessivi meccanici • Verificare la completezza e la correttezza del materiale necessario alle operazioni di montaggio • Eseguire eventuali operazioni di recupero di difetti costruttivi, presenti sui particolari forniti, funzionali all'assemblaggio del gruppo meccanico • Eseguire il montaggio di particolari meccanici finiti e di componenti standard reperibili in commercio • Eseguire il montaggio di particolari meccanici semilavorati mediante lavorazioni di completamento in corso d'opera • Effettuare la verifica funzionale del gruppo meccanico assemblato con eventuale recupero di malfunzionamenti

FIGURA PROFESSIONALE

3.6 OPERATORE EDILE

DENOMINAZIONE PROFILO REGIONALE

- Addetto alle lavorazioni di cantiere edile
- Addetto ai lavori di costruzione
- Addetto ai lavori di completamento

REFERENZIAZIONI DELLA FIGURA

Professioni NUP/ISTAT correlate:

6.	Artigiani, operai specializzati e agricoltori
6.1.2.1	Muratori in pietra, mattoni, refrattari
6.1.2.2	Muratori in cemento armato
6.1.2.3	Carpentieri e falegnami nell'edilizia
6.1.3.2	Pavimentatori e posatori di rivestimenti
6.1.3.3	Intonacatori
6.1.3.4	Installatori di impianti di isolamento e insonorizzazione

Attività economiche di riferimento (ATECO 2007/ISTAT):

41	Costruzione di edifici
41.20	Costruzione di edifici residenziali e non residenziali
43	Lavori di costruzione specializzati
43.12	Preparazione del cantiere edile
43.29	Altri lavori di costruzione e installazione
43.30	Completamento e finitura di edifici
43.31	Intonacatura
43.33	Rivestimento di pavimenti e di muri
43.90	Altri lavori specializzati di costruzione
43.91	Realizzazione di coperture

DESCRIZIONE SINTETICA DELLA FIGURA

L' Operatore edile interviene nel processo delle costruzioni edili, con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le prescrizioni in termini di procedure e metodiche riguardo alla sua operatività. La sua qualificazione nell'applicazione ed utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla realizzazione e finitura di opere edili, con competenze nell'allestimento del cantiere edile, nella pianificazione e controllo, verifica di conformità e adeguatezza del proprio lavoro

PROCESSO DI LAVORO CARATTERIZZANTE LA FIGURA:

COSTRUZIONI EDILI

A - Pianificazione e organizzazione del proprio lavoro
- Pianificazione delle fasi di lavoro assegnato
- Preparazione strumenti, attrezzature, macchinari
- Verifica e manutenzione ordinaria strumenti, attrezzature, macchinari
- Predisposizione e cura degli spazi di lavoro

B - Strutturazione del cantiere edile

- Approntamento del cantiere
- Dismissione dell'area

C - Lavorazioni in muratura

D - Lavorazioni di carpenteria

E - Lavorazioni di finitura

F - Verifica e controllo

- Monitoraggio e controllo delle lavorazioni
- Verifica conformità degli standard di qualità e sicurezza

COMPETENZE PROFESSIONALI DELLA FIGURA

A.1	Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) e del sistema di relazioni
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale del settore edile • Principali terminologie tecniche del settore • Processi, cicli di lavoro e ruoli del settore dell'edilizia • Tecniche di comunicazione organizzativa • Tecniche di pianificazione	• Utilizzare indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) e istruzioni per predisporre le diverse fasi di lavorazione e le attività da eseguire • Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle lavorazioni e delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo • Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle lavorazioni e delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore • Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro

A.2	Approntare strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione e alle attività, sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso, nel rispetto delle norme di sicurezza
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Modalità d'uso dei dispositivi di protezione individuale del settore edile • Principi, meccanismi e parametri di funzionamento/utilizzo delle attrezzature e dei macchinari per settore edile • Tipologia e principi di tecnologia dei materiali del settore edile	• Individuare materiali, strumenti, attrezzature, macchinari per le diverse fasi di lavorazione/attività sulla base delle indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) • Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchinari • Utilizzare i dispositivi di protezione individuale • Applicare le procedure di sicurezza

A.3	Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchinari, curando le attività di manutenzione ordinaria
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchinari • Procedure e tecniche di monitoraggio • Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento • Schede tecniche di manutenzione programmata di attrezzature e macchinari	• Applicare le tecniche di monitoraggio e verificare l'impostazione ed il funzionamento di strumenti, attrezzature, macchinari • Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchinari • Utilizzare metodiche per individuare eventuali anomalie di funzionamento

A.4	Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Elementi di Buone Prassi per l'esecuzione dei lavori • Elementi di ergonomia • Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino	• Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro • Adottare soluzioni organizzative degli spazi di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia • Adottare comportamenti corretti in presenza di rischi, nell'utilizzo di attrezzature, nella movimentazione dei carichi e nell'utilizzo di opere provvisionali

B.1	Effettuare le operazioni di allestimento e dismissione degli spazi logistici e degli elementi operativi di cantiere, sulla base delle indicazioni ricevute e nel rispetto delle norme di sicurezza specifiche di settore
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Elementi di progettazione del Cantiere e della logistica dello stesso • Misure per la prevenzione e la sicurezza nei cantieri • Norme sulla sicurezza e sulla prevenzione degli infortuni nei cantieri • Organizzazione, logistica e funzionamento del cantiere edile • Rischi specifici e professionali del settore edile	• Applicare tecniche di montaggio delle opere provvisionali • Applicare tecniche per la realizzazione di spazi e servizi del cantiere • Applicare tecniche per la realizzazione di misure di protezione degli scavi • Applicare tecniche per la dismissione degli spazi e dei servizi del cantiere • Approntare le condizioni di sicurezza del cantiere sulla base delle specifiche normative di settore e delle istruzioni tecniche del responsabile

F.1	Verificare, eseguendo misurazioni e controlli, la conformità e l'adeguatezza delle lavorazioni edili realizzate, in rapporto agli standard progettuali, di qualità e sicurezza
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Elementi di conoscenza degli aspetti operativi del Contratto d'Opera e/o d'appalto • Elementi di lettura del Contabilità Lavori • Principali norme delle lavorazioni edili a regola d'arte • Tipologie e utilizzo di strumenti per la misurazione e il controllo	• Identificare gli strumenti per la misurazione e il controllo • Applicare tecniche di controllo di forma, dimensioni ed aspetto finale dell'opera edile in conformità alla regola d'arte/standard • Applicare tecniche di controllo di regolarità di posa degli elementi • Verificare misurazioni e conteggi per la Contabilità dei Lavori

PROFILO PROFESSIONALE

3.6.1 ADDETTO ALLE LAVORAZIONI DI CANTIERE EDILE

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PROFILO

L'ADDETTO ALLE LAVORAZIONI DI CANTIERE è un operatore polivalente in grado di affrontare un'ampia varietà di compiti in contesti operativi diversificati: realizzazione, manutenzione e recupero dell'edilizia residenziale, direzionale, industriale, realizzazione di opere di genio civile e ingegneria naturalistica per la manutenzione del territorio e per i servizi di pubblica utilità (per es. strade, reti tecnologiche, sistemazioni idrogeologiche). E' in possesso di competenze specialistiche per interpretare il disegno tecnico architettonico, strutturale impiantistico; realizza semplici rilievi e tracciature in cantiere, murature, intonaci e finiture; prepara, assembla e installa casseforme lignee e/o metalliche per strutture in cemento armato; traccia e costruisce scale; posa pavimentazioni e rivestimenti; esegue le opere di cantierizzazione. E' in grado di controllare l'efficienza delle macchine e delle attrezzature utilizzate

COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

Codice	*Titolo della QPR*	*EQF*	*Sviluppata in modo:*
QPR-EDI-08	Allestimento e smobilitazione del cantiere	3	Completo
QPR-EDI-10	Esecuzione di demolizioni	3	Completo
QPR-EDI-11	Esecuzione di escavazioni	3	Parziale
QPR-EDI-12	Realizzazione di opere in calcestruzzo armato	3	Completo
QPR-EDI-13	Realizzazione di opere in muratura	3	Completo
QPR-EDI-14	Realizzazione della copertura	3	Parziale
QPR-EDI-15	Intonacatura di muri interni ed esterni	3	Parziale
QPR-EDI-16	Realizzazione di lavori di isolamento	3	Parziale
QPR-EDI-17	Posa del rivestimento su pavimenti e pareti	3	Parziale
QPR-EDI-18	Realizzazione di lavori in cartongesso	3	Parziale
QPR-EDI-19	Tinteggiatura di muri interni ed esterni	3	Parziale
QPR-LEG-08	Realizzazione di manufatti in legno per la carpenteria edile	3	Parziale

DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

<table>
<tr><td colspan="2">QPR-EDI-08 - ALLESTIMENTO E SMOBILITAZIONE DEL CANTIERE   EQF: 3</td></tr>
<tr><td colspan="2">Descrizione del qualificatore professionale regionale</td></tr>
<tr><td colspan="2">Sulla base delle indicazioni contenute negli elaborati tecnici, il soggetto è in grado di eseguire le opere di cantierizzazione necessarie all'avvio dell'attività del cantiere edile e, a lavori ultimati, effettuare la pulizia dell'area occupata dal cantiere, sistemando il terreno circostante.</td></tr>
<tr><td>Conoscenze</td><td>Abilità</td></tr>
<tr><td>• Elementi di lettura del disegno tecnico e della documentazione tecnica delle opere edili
• Normativa per l'allacciamento delle opere provvisionali e delle macchine ed attrezzature da cantiere
• Istruzioni per l'uso e la manutenzione di macchinari ed attrezzature
• Procedure per la smobilitazione del cantiere edile
• Cenni di gestione dei rifiuti edili
• Elementi di sicurezza e salute per l'utilizzo di attrezzature e strumenti (manuali e meccanici) per la sistemazione dei terreni
• Funzionamento e manutenzione di attrezzature e strumenti per la sistemazione dei terreni</td><td>• Recintare le vie di accesso e l'area di cantiere, installare box di cantiere, servizi igienici e le opportune segnaletiche
• Realizzare le eventuali opere accessorie per l'installazione in cantiere dei macchinari e delle attrezzature previste
• Pulire l'area di cantiere dai detriti e dai materiali presenti trasportare a discarica
• Demolire pavimentazioni e/o massetti, utilizzati nell'allestimento del cantiere
• Rinterrare scavi con materiale inerte presente in cantiere, costipare e livellare
• Rimuovere le opere di recinzione e di segnalazione del cantiere
• Stendere e modellare la terra vegetale presente in cantiere</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td colspan="2">QPR-EDI-10 - ESECUZIONE DI DEMOLIZIONI   EQF: 3</td></tr>
<tr><td colspan="2">Descrizione del qualificatore professionale regionale</td></tr>
<tr><td colspan="2">Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e avendo a disposizione gli idonei mezzi manuali e meccanici, il soggetto sarà in grado di demolire elementi, anche portanti, costituenti la totalità o una porzione di opere edili esistenti.</td></tr>
<tr><td>Conoscenze</td><td>Abilità</td></tr>
<tr><td>• Elementi di sicurezza e salute nell'utilizzo di attrezzature manuali e mezzi meccanici per la demolizione
• Elementi di sicurezza e salute per l'esecuzione di lavori di demolizione
• Elementi di cinematica delle condizioni di crollo
• Procedure per le demolizioni manuali di opere strutturali e non portanti o di completamento
• Procedure per le demolizioni di opere strutturali con mezzi meccanici
• Funzionamento e manutenzione di attrezzature per la demolizione manuale e di mezzi meccanici
• Cenni di gestione dei rifiuti edili</td><td>• Rimuovere e recuperare le parti strutturali o accessorie circostanti gli elementi da demolire
• Individuare, segnalare e mettere in sicurezza la parte circostante dell'opera da demolire
• Utilizzare mezzi manuali per demolire opere edili
• Mettere a nudo i ferri d'armatura o gli elementi d'acciaio costituenti le parti in c.a. da demolire
• Tagliare e rimuovere i ferri d'armatura e gli elementi strutturali in acciaio
• Impiegare mezzi meccanici idonei per demolire gli elementi murari anche portanti
• Eseguire il trasporto del materiale di risulta nell'ambito del cantiere o direttamente nella discarica</td></tr>
</table>

QPR-EDI-11 - **ESECUZIONE DI ESCAVAZIONI**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo, il soggetto è in grado di eseguire lavori di scavo in terreni di qualsiasi natura, utilizzando mezzi manuali o meccanici.	

Conoscenze	*Abilità*
• Elementi di sicurezza e salute nell'utilizzo di attrezzature manuali e mezzi meccanici per gli scavi • Elementi di sicurezza e salute per l'esecuzione di lavori di scavo • Tecniche di tracciamento • Procedure per la realizzazione di scavi con mezzi manuali e meccanici • Funzionamento e manutenzione di mezzi manuali e meccanici per gli scavi • Cenni sulla gestione dei rifiuti edili • Procedure di reinterro • Procedure di costipazione dei terreni	• Tracciare sul terreno la zona interessata dallo scavo • Rimuovere, con mezzi manuali, il terreno nell'intorno dello scavo • Utilizzare sbadacchi e puntelli per rinforzare le pareti del terreno scavato • Collocare ed azionare pompe d'aggottamento in presenza di acque di falda o meteoriche • Eseguire scavi, sbancamenti e riporti con mezzi meccanici • Segnalare e mettere in sicurezza la parte circostante lo scavo • Trasportare il materiale di scavo nell'ambito del cantiere o direttamente nella discarica • Rinterrare con ghiaie o altro materiale inerte • Costipare e livellare in superficie

QPR-EDI-12 - **REALIZZAZIONE DI OPERE IN CALCESTRUZZO ARMATO**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base del progetto esecutivo, il soggetto è in grado di realizzare gli elementi strutturali (fondazioni, strutture verticali, strutture orizzontali e scale) in calcestruzzo armato gettato in opera facendo uso delle casseforme per definire la forma dell'elemento.	

Conoscenze	*Abilità*
• Elementi costitutivi dell'armatura • Modalità di selezione e assemblaggio dei pannelli per la costruzione del cassero • Materiali e tecniche per il drenaggio e l'impermeabilizzazione • Composizione e classificazione del calcestruzzo • Tecniche e modalità di getto • Tecniche e modalità per la rimozione delle casseforme	• Assemblare il cassero e i ferri di armatura • Posare in opera casseri e gabbie di armatura • Realizzare opere di drenaggio e impermeabilizzazione • Preparare il calcestruzzo • Colare il calcestruzzo nella cassaforma • Eseguire le operazioni di costipazione del calcestruzzo • Rimuovere la cassaforma

QPR-EDI-13 - **REALIZZAZIONE DI OPERE IN MURATURA**		EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale		
Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo, il soggetto sarà in grado di realizzare le opere in muratura in elementi sovrapposti e voltate, di laterizio o altro materiale (vetromattone, fibra di legno, ecc.) per la creazione di strutture portanti, di tamponamento o di partizione, di camini e canne fumarie.		
Conoscenze	*Abilità*	
• Tecniche e strumenti per tracciare • Modalità e tecniche per la preparazione della malta • Strumenti e tecniche per la progettazione e la realizzazione delle centinature delle volte • Modalità per il fissaggio delle centinature • Fasi e tecniche per la rimozione delle centine	• Tracciare e predisporre il piano per la realizzazione dell'opera • Realizzare la muratura in elementi sovrapposti • Realizzare strutture murarie voltate in elementi sovrapposti	

QPR-EDI-14 - **REALIZZAZIONE DELLA COPERTURA**		EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale		
Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo, il soggetto è in grado di realizzare i diversi strati funzionali che compongono il sistema tetto (impermeabilizzazione, isolamento, ventilazione, posa del manto e di altri elementi di completamento)		
Conoscenze	*Abilità*	
• Gli strati funzionali del sistema tetto • Tipologie di strutture di supporto del manto • Prodotti e tecniche per l'impermeabilizzazione della copertura • Sistemi di isolamento (termico e acustico) per coperture • Sistemi di ventilazione • Tipologie di manti di copertura e ambiti di utilizzo • Elementi costitutivi del manto (gronde, scossaline, colmi, ecc.) • Tecniche e materiali per la posa dei diversi manti di copertura	• Verificare la conformità degli elementi da utilizzare per la copertura rispetto a quanto previsto a progetto • Realizzare la posa in opera della struttura di supporto del manto (listelli o malta) • Realizzare lavori di impermeabilizzazione della copertura • Realizzare lavori di isolamento termico e acustico • Posare gli elementi di copertura • Eseguire la posa in opera le staffe di sospensione della gronda	

QPR-EDI-15 - **INTONACATURA DI MURI INTERNI ED ESTERNI**		EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale		
Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e tenendo conto dello stato delle superfici, il soggetto sarà in grado di intonacare i muri interni ed esterni dell'opera edile ponendo particolare attenzione al tipo di finitura finale richiesta.		
Conoscenze	*Abilità*	
• Tecniche e materiali per la realizzazione di semilavorati per l'intonaco • Tecniche e fasi per la realizzazione di guide in malta • Tecniche per la stesura dell'intonaco • Fasi che caratterizzano le intonacature a uno e a due strati	• Confezionare i semilavorati per l'intonaco • Formare guide di malta • Stendere e livellare l'intonaco • Preparare le superfici per la stesura del secondo strato di intonaco (per intonacature a due strati) • Livellare e verificare le superfici	

QPR-EDI-16 - **REALIZZAZIONE DI LAVORI DI ISOLAMENTO**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo, il soggetto sarà in grado di realizzare lavori di isolamento di opere edili attraverso stratificazioni compatte di rivestimento, interno e/o esterno, sulle parti di nuove costruzioni e/o di edifici esistenti.	

Conoscenze	*Abilità*
• Caratteristiche, modalità e ambiti di utilizzo dei materiali isolanti • Direttive per la posa e l'omologazione di sistemi "a cappotto" (per esterni) • Tecniche di posa di sistemi "a cappotto" (per esterni) • Tecniche e modalità di fissaggio di profili e pannelli • Tecniche e fasi per la posa di elementi accessori (paraspigoli, sgocciolatoi, ecc.)	• Verificare e preparare la superficie da isolare • Fissare i pannelli componenti l'isolamento esterno "a cappotto" (per esterni) • Eseguire la posa di isolamenti interni • Posare gli elementi accessori

QPR-EDI-17 - **POSA DEL RIVESTIMENTO SU PAVIMENTI E PARETI**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e tenendo conto delle caratteristiche dell'ambiente reale di posa, il soggetto sarà in grado di posare il rivestimento ceramico-lapideo su superfici orizzontali (pavimenti) e verticali (pareti), utilizzando l'elemento fissante più indicato in relazione al lavoro da eseguire e avendo cura, nel caso della posa di pavimentazioni, di preparare il sottofondo più idoneo.	

Conoscenze	*Abilità*
• Tipologie di sottofondo (massetto, caldana) • Elementi di disegno tecnico • Tecniche di tracciatura • Caratteristiche dei materiali per realizzare il conglomerato • Strumenti e tecniche per la verifica di verticalità e planarità delle superfici • Fasi per la posa in opera del rivestimento • Caratteristiche e ambiti di utilizzo dei materiali per il fissaggio del rivestimento (malta, adesivo, colla, ecc.) • Tecniche e strumenti per realizzare e sigillare le fughe di piastrelle posate	• Scegliere la tipologia di sottofondo da relizzare • Verificare e tracciare le quote • Preparare il conglomerato per la formazione del sottofondo • Preparare le guide di riferimento e stendere il conglomerato • Livellare il sottofondo controllandone la planarità • Verificare la congruenza tra progetto di posa, ambiente reale e materiale disponibile • Verificare la verticalità e la planarità delle superfici di posa • Posare i pavimenti (con malta, polvere di cemento, adesivi) • Posare il rivestimento di pareti (con malta, adesivi) • Sigillare le fughe tra le piastrelle posate • Pulire la superficie degli elementi del rivestimento posati

QPR-EDI-18 - **REALIZZAZIONE DI LAVORI IN CARTONGESSO**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e utilizzando il sistema di costruzione a secco con lastre di cartongesso, il soggetto sarà in grado di realizzare pareti divisorie autoportanti, controsoffitti piani e/o sagomati e contropareti di tamponamento.	

Conoscenze	*Abilità*
• Vantaggi, criticità e ambiti di utilizzo dei sistemi di costruzione a secco • Norma UNI 11424 • Strumenti e tecniche per il montaggio e la costruzione delle strutture di supporto • Strumenti per il taglio e la lavorazione del cartongesso • Fasi di posizionamento di materiali coibenti o termoacustici • Strumenti e modalità per il montaggio di pannelli in cartongesso (orizzontatale, verticale e ad angolo) • Tecniche di finitura	• Eseguire il montaggio delle strutture metalliche (telai) per la realizzazione delle orditure metalliche di supporto per le strutture verticali (pareti) e orizzontali (soffitti e controsoffitti) • Sagomare i pannelli di cartongesso • Inserire lo strato di materiale isolante interno • Fissare i pannelli sull'intelaiatura utilizzando le tecniche di montaggio in verticale, orizzontale e ad angolo • Stuccare e rifinire le giunture tra i pannelli

QPR-EDI-19 - **TINTEGGIATURA DI MURI INTERNI ED ESTERNI**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e tenendo conto dello stato delle superfici, il soggetto sarà in grado di tinteggiare i muri interni ed esterni con idropittura.	

Conoscenze	*Abilità*
• Caratteristiche e ambiti di utilizzo dei materiali per la tinteggiatura • Strumenti e modalità per la preparazione del prodotto da utilizzare • Tipologie e condizioni del supporto da tinteggiare (muri interni, esterni, nuovi, già trattati, ecc.) • Fasi e sequenza delle operazioni da compiere per la tinteggiatura • Modalità di risoluzione dei problemi legati alla tinteggiatura	• Eseguire le operazioni di copertura delle superfici e oggetti da proteggere dalla tinteggiatura • Scegliere tipologia e quantità del prodotto da utilizzare • Realizzare la preparazione del sottofondo da tinteggiare • Rimuovere eventuali strati di tinteggiatura pre-esistenti, carteggiare, stuccare e rasare • Preparare il prodotto da utilizzare • Stendere i diversi strati di idropittura

QPR-LEG-08 - **REALIZZAZIONE DI MANUFATTI IN LEGNO PER LA CARPENTERIA EDILE**		EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale		
Sulla base della documentazione di riferimento (specifiche progettuali, disegni tecnici, etc.), il soggetto è in grado di realizzare opere di carpenteria in legno sia di tipo strutturale (es. solai, tetti, scale) che di tipo funzionale (es. casserature in legno).		
Conoscenze	*Abilità*	
• Principali riferimenti legislativi e normativi per le lavorazioni del settore legno e arredo • Mercato ed economia del settore del legno • Dimensioni commerciali e classi di qualità del legname • Tipologie e caratteristiche di pannelli a base di legno • Processi e tecniche di fabbricazione di pannelli • Tecniche di tracciatura per la realizzazione di manufatti in legno per l'edilizia • Tecniche di lavorazione e taglio del legno • Tecniche di assemblaggio e montaggio • Tecniche di realizzazione di puntellamenti • Tipologie e tecniche di realizzazione di strutture verticali e orizzontali in legno • Tipologie e tecniche di realizzazione di coperture • Tecniche di demolizione e smontaggio • Tecniche di recupero e reimpiego degli elementi strutturali in legno • Sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)	• Comprendere le indicazioni della scheda relativa al piano di produzione e al controllo qualità • Identificare gli elementi costruttivi negli elaborati tecnici di progetto • Applicare tecniche di tracciatura, taglio e assemblaggio degli elementi in legno che compongono il manufatto da realizzare • Ricavare dalle schede di lavoro e dai vari elaborati grafici i dati necessari alla realizzazione del manufatto • Realizzare gli elementi delle orditure in legno per la costruzione di pareti, solai e coperture sulla base di una scheda di lavoro • Applicare tecniche di assemblaggio dei componenti del manufatto, sulla base di un disegno assegnato	

FIGURA PROFESSIONALE

3.7 OPERATORE DEL MONTAGGIO E DELLA MANUTENZIONE DI IMBARCAZIONI DA DIPORTO

DENOMINAZIONE PROFILO REGIONALE

Per questa figura nazionale non ci sono declinazioni territoriali

REFERENZIAZIONI DELLA FIGURA

Professioni NUP/ISTAT correlate:

6. Artigiani, operai specializzati e agricoltori
6.2.1.4 Montatori di carpenteria metallica
6.2.5.2 Carpentieri navali

Attività economiche di riferimento (ATECO 2007/ISTAT):

30 Costruzione di navi e imbarcazioni
30.12 Costruzione di imbarcazioni da diporto e sportive

DESCRIZIONE SINTETICA DELLA FIGURA

L'OPERATORE DEL MONTAGGIO E MANUTENZIONE IMBARCAZIONI DA DIPORTO interviene nel processo di costruzione delle imbarcazioni da diporto, con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le prescrizioni in termini di procedure e metodiche riguardo alla sua operatività. La sua qualificazione nell'applicazione ed utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività con competenze relative al montaggio, alla finitura e alla manutenzione e riparazione delle imbarcazioni da diporto (a motore e a vela) e dei loro componenti nell'ambito delle lavorazioni della cantieristica da diporto.

PROCESSO DI LAVORO CARATTERIZZANTE LA FIGURA:

COSTRUZIONE IMBARCAZIONI DA DIPORTO

A - Pianificazione e organizzazione del proprio lavoro
- Pianificazione delle fasi di lavoro assegnato
- Preparazione strumenti, attrezzature, macchinari
- Verifica e manutenzione ordinaria strumenti, attrezzature, macchinari
- Predisposizione e cura degli spazi di lavoro

B – Montaggio
- Posa in opera semilavorati
- Giunzione e montaggio

C – Finitura
- Trattamenti di finitura dello scafo: stuccatura, coibentazione e preparazione della superficie
- Verniciatura/laminazione e resinatura

D - Manutenzione ordinaria e straordinaria
- Diagnosi degli interventi
- Smontaggio parti da manutenere
- Adattamento/ Riparazione/Ripristino
- Rimontaggio

COMPETENZE PROFESSIONALI DELLA FIGURA

A.1	Definire e pianificare la successione delle operazioni di realizzazione di uno scafo o di una sua parte sulla base del progetto e delle istruzioni ricevute e/o della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) e del sistema di relazioni.
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore • Principali terminologie tecniche del settore • Processi e cicli di realizzazione di uno scafo • Tecniche di comunicazione organizzativa • Tecniche di pianificazione	• Leggere il disegno e la documentazione tecnica di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) a supporto del progetto • Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle lavorazioni da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo • Applicare modalità di pianificazione e organizzazioni delle lavorazioni nel rispetto delle norme di sicurezza e salvaguardia ambientale specifiche di settore • Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro • Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle lavorazioni a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato

A.2	Approntare strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione sulla base della tipologia di materiali da impiegare, del progetto e delle procedure previste.
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Metodi e tecniche di approntamento di strumenti e macchinari • Principi, meccanismi e parametri di funzionamento dei macchinari e delle apparecchiature per il montaggio e la manutenzione dello scafo • Tipologie e caratteristiche dei principali materiali dello scafo di imbarcazioni da diporto • Tipologie delle principali attrezzature, macchinari, strumenti e utensili per il montaggio dello scafo	• Individuare materiali, strumenti, attrezzature, macchinari per le diverse fasi di lavorazione sulla base del progetto e della distinta dei materiali • Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, utensili, attrezzature, macchinari

A.3	Monitorare il funzionamento di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari utensili, curando le attività di manutenzione ordinaria.
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari • Procedure e tecniche di monitoraggio • Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento	• Applicare le tecniche di monitoraggio e verificare l'impostazione e il funzionamento di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari • Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari • Utilizzare metodiche per individuare eventuali anomalie di funzionamento

A.4	Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali.
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Elementi di ergonomia • Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino	• Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro • Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia

B.1	Eseguire il montaggio delle componenti di uno scafo ed eventuali adattamenti e correzioni sui prodotti preassemblati.
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Elementi di struttura e componenti dell'imbarcazione da diporto • Normativa di sicurezza del cantiere nautico • Principali tecniche di lavorazione e montaggio delle diverse tipologie di scafo • Principi di base del disegno tecnico e meccanico riferito al settore nautico • Rischi e dispositivi specifici di protezione • Terminologia tecnica del settore • Tipologie e caratteristiche dei materiali e dei semilavorati per gli scafi	• Individuare la simbologia tecnica dei progetti di imbarcazioni • Applicare tecniche di misurazione e verifica dei semilavorati • Identificare i singoli elementi componenti lo scafo • Applicare tecniche di giunzione delle parti componenti • Applicare tecniche di montaggio /smontaggio di parti componenti • Applicare tecnologie specifiche di lavorazione in rapporto alle tipologie di materiali • Identificare interventi correttivi • Utilizzare dispositivi di protezione individuali (DPI)

C.1	Eseguire le operazioni di finitura e completamento dello scafo, nel rispetto delle specifiche progettuali.
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Rischi e dispositivi specifici di protezione • Tipologie, materiali e tecniche di stuccatura, coibentazione, verniciatura, laminazione e resinatura	• Applicare tecniche di preparazione delle superfici • Applicare le principali tecniche di finitura dello scafo • Applicare le principali tecniche di laminazione e resinatura • Utilizzare dispositivi di protezione individuali (DPI)

D.1	Effettuare la manutenzione ordinaria e straordinaria di una imbarcazione da diporto, nel rispetto della normativa specifica di settore.
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Elementi di struttura e componenti dell'imbarcazione da diporto • Normativa di sicurezza del cantiere nautico • Principali tecniche di lavorazione e montaggio delle diverse tipologie di scafo • Rischi e dispositivi specifici di protezione • Tecniche di diagnosi dell'usura e dei danni delle componenti dello scafo • Tecniche e procedure di manutenzione ordinaria e straordinaria delle diverse tipologie di scafo	• Applicare tecniche di diagnosi dello stato di usura e danneggiamento delle componenti di un'imbarcazione • Applicare tecniche di montaggio /smontaggio dello scafo • Applicare tecniche di fissaggio e ancoraggio delle parti dello scafo • Applicare tecniche specifiche di adattamento, riparazione e ripristino delle componenti dello scafo • Utilizzare dispositivi di protezione individuali (DPI)

FIGURA PROFESSIONALE

3.8 TECNICO ELETTRICO

REFERENZIAZIONI DELLA FIGURA

Professioni NUP/ISTAT correlate:

6 Artigiani, operai specializzati e agricoltori.

6.1.3.7 Elettricisti nelle costruzioni civili ed assimilati.

Attività economiche di riferimento (ATECO 2007/ISTAT):

35.35 Fornitura di energia elettrica, gas, vapore e aria condizionata.

35.12 Trasmissione di energia elettrica.

35.13 Distribuzione di energia elettrica.

43.21 Installazione di impianti elettrici.

DESCRIZIONE SINTETICA DELLA FIGURA

Il TECNICO ELETTRICO interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo di realizzazione di impianti elettrici, attraverso la partecipazione all'individuazione delle risorse, l'organizzazione operativa della squadra di lavoro, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'applicazione ed utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative alla realizzazione e manutenzione di impianti elettrici, con competenze relative alla logistica degli approvvigionamenti, alla rendicontazione delle attività ed alla verifica e collaudo.

PROCESSO DI LAVORO CARATTERIZZANTE LA FIGURA:

REALIZZAZIONE E MANUTENZIONE DELL'IMPIANTO ELETTRICO

A - Gestione organizzazione del lavoro
- Definizione compiti, tempi e modalità operative
- Coordinamento operativo
- Controllo avanzamento del lavoro
- Ottimizzazione degli standard di qualità
- Prevenzione situazioni di rischio

B - Rapporto con i clienti
- Rilevazione esigenze del cliente
- Gestione customer care

C – Progettazione
- Elaborazione schemi di impianto
- Stesura manuali d'uso

D - Gestione documentaria delle attività
- Elaborazione preventivi
- Elaborazione documenti di rendicontazione

E - Gestione dell'approvvigionamento
- Verifica livelli e giacenze materiali
- Definizione fabbisogno
- Approvvigionamento
- Gestione scorte

F - Verifica dell’impianto
- Verifica e collaudo dell’impianto
- Predisposizione della documentazione

COMPETENZE PROFESSIONALI DELLA FIGURA

A.1	Condurre le fasi di lavoro sulla base delle specifiche di progetto, presidiando l'attività di realizzazione e/o manutenzione dell’impianto
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Attrezzature, risorse umane e tecnologiche per la realizzazione di impianti elettrici • Elementi di organizzazione del lavoro • Elementi e procedure di gestione delle risorse umane • Normativa CEI di settore • Sistema di qualità e principali modelli • Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità • Tecniche e strumenti per il controllo dell’impianto	• Applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività • Individuare anomalie nel processo di installazione e/o manutenzione • Formulare proposte di miglioramento degli standard aziendali • Applicare modalità di coordinamento dei ruoli operativi • Applicare metodiche per rilevare e segnalare il fabbisogno formativo del personale

A.2	Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l’assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• D.Lsg. 81/2008 • Elementi di ergonomia • Metodi per la rielaborazione delle situazioni di rischio • Normativa ambientale e fattori di inquinamento • Strategie di promozione • Tecniche di reporting • Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio	• Applicare criteri per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione • Applicare procedure per la rielaborazione e segnalazione delle non conformità • Prefigurare forme comportamentali di prevenzione • Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio

B.1	Recepire i bisogni del cliente, coniugandoli con le opportunità tecniche e tecnologiche disponibili
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Attrezzature e materiali del settore elettrico • Elementi di customer satisfaction • Principi di fidelizzazione del cliente • Tecniche di analisi della clientela • Tecniche di ascolto e di comunicazione • Tecniche di negoziazione e problem solving	• Applicare tecniche di interazione col cliente • Individuare tipologie di materiali in rapporto alle esigenze di clientela • Applicare tecniche di rilevazione del grado di soddisfazione del cliente • Effettuare la valutazione tecnica di reclami e richieste in itinere

C.1	Progettare impianti civili e industriali di piccola dimensione
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Componentistica elettrica • Disegno tecnico elettrico • Elementi di elettronica • Elementi di impiantistica civile • Elementi di impiantistica industriale • Norme tecniche di sicurezza UNI-CEI • Comitato elettrici elettrotecnico italiano • Techical writing	• Definire le specifiche tecniche di impianti elettrici • Applicare metodi di verifica fattibilità tecnica di installazioni elettriche • Elaborare lo schema dell'impianto • Applicare tecniche di definizione layout e struttura di installazioni elettriche • Applicare tecniche di disegno elettrico • Applicare tecniche di redazione manuali d'uso e schede tecniche

D.1	Predisporre documenti relativi alle attività ed ai materiali
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Elementi di budgeting • Elementi di contabilità dei costi • Modulistica e procedure per la rilevazione dei costi • Preventivistica • Tecniche di rendicontazione	• Utilizzare tecniche di rilevazione dei costi delle singole attività • Applicare tecniche di analisi dei tempi e metodi per l'uso ottimale delle risorse • Applicare tecniche di preventivistica • Utilizzare tecniche di documentazione contabile nei diversi stadi di avanzamento lavori • Applicare tecniche di rendicontazione delle attività e dei materiali

E.1	Identificare le esigenze di acquisto di attrezzature e materiali, curando il processo di approvvigionamento
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Attrezzature e materiali del settore elettrico • Procedure e tecniche per l'approvvigionamento • Tecniche di gestione scorte e giacenze	• Applicare tecniche di analisi dei livelli di consumo e del fabbisogno di materiali e attrezzature • Applicare criteri di selezione di materiali e attrezzature • Applicare criteri e tecniche per l'approvvigionamento e il deposito di materiali e attrezzature • Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura • Applicare metodiche per la gestione delle scorte e giacenze

F.1	Effettuare le verifiche di funzionamento dell'impianto, predisponendo la documentazione richiesta
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Modulistica e modalità di compilazione della documentazione tecnica • Norme CEI • Strumenti di misura e verifica • Tecniche di collaudo degli impianti elettrici • Tecniche di messa a punto regolazione degli impianti elettrici	• Applicare metodi per la predisposizione di un piano di verifica e collaudo • Utilizzare strumenti di misura e verifica • Applicare metodiche e tecniche di taratura e regolazione • Applicare tecniche per la compilazione della reportistica tecnica

FIGURA PROFESSIONALE

3.9 TECNICO ELETTRONICO

REFERENZIAZIONI DELLA FIGURA

Professioni NUP/ISTAT correlate:

6	Artigiani, operai specializzati e agricoltori.
6.2.4.3	Riparatori di apparecchi radio, televisivi ed affini.
6.2.4.4	Installatori e riparatori di apparati telegrafici e telefonici.

Attività economiche di riferimento (ATECO 2007/ISTAT):

26.20.00	Fabbricazione di computer e unità periferiche.
33.20.02	Installazione di apparecchi elettrici ed elettronici per telecomunicazioni, di apparecchi trasmittenti radiotelevisivi, di impianti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (esclusa l'installazione all'interno degli edifici)
43.21.02	Installazione di impianti elettronici (inclusa manutenzione e riparazione).

DESCRIZIONE SINTETICA DELLA FIGURA

Il TECNICO ELETTRONICO interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo di realizzazione e manutenzione di sistemi/reti elettroniche o informatiche, attraverso la partecipazione all'individuazione delle risorse, l'organizzazione operativa della squadra di lavoro, il monitoraggio, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'applicazione ed utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere le attività del processo di riferimento, con competenze relative alla gestione logistica degli approvvigionamenti, al dimensionamento di sistemi e impianti, alla gestione documentale delle attività, al collaudo e verifica di sistemi e impianti.

PROCESSO DI LAVORO CARATTERIZZANTE LA FIGURA:

REALIZZAZIONE E MANUTENZIONE DI SISTEMI/RETI ELETTRONICHE E INFORMATICHE

A - Gestione organizzativa del lavoro
- Definizione compiti, tempi e modalità operative
- Coordinamento operativo
- Controllo avanzamento del lavoro
- Ottimizzazione degli standard di qualità
- Prevenzione situazioni di rischio

B - Rapporto con i clienti
- Rilevazione esigenze del cliente
- Gestione customer care

C - Progettazione
- Elaborazione schemi di rete e sistemi
- Stesura manuali d'uso

D - Gestione documentaria delle attività
- Elaborazione preventivi
- Elaborazione documenti di rendicontazione

E - Gestione dell'approvvigionamento
- Verifica livelli e giacenze materiali
- Definizione fabbisogno
- Approvvigionamento

- Gestione scorte

F - Verifica dell'impianto

- Verifica e collaudo di reti e sistemi
- Predisposizione della documentazione

COMPETENZE PROFESSIONALI DELLA FIGURA

A.1	Condurre le fasi di lavoro sulla base delle specifiche di progetto, presidiando l'attività di realizzazione e/o manutenzione di sistemi/reti elettronici e informatiche
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Attrezzature, risorse umane e tecnologiche per la realizzazione e manutenzione di sistemi e reti • Elementi di organizzazione del lavoro • Elementi e procedure di gestione delle risorse umane • Normativa CEI di settore • Sistema di qualità e principali modelli • Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità • Tecniche e strumenti	• Applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività • Individuare anomalie nel processo di installazione e/o manutenzione • Formulare proposte di miglioramento degli standard aziendali • Applicare modalità di coordinamento dei ruoli operativi • Applicare metodiche per rilevare e segnalare il fabbisogno formativo del personale

A.2	Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• D.Lsg. 81/2008 • Elementi di ergonomia • Metodi per la rielaborazione delle situazioni di rischio • Normativa ambientale e fattori di inquinamento • Strategie di promozione • Tecniche di reporting • Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio	• Applicare criteri per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione • Applicare procedure per la rielaborazione e segnalazione delle non conformità • Prefigurare forme comportamentali di prevenzione • Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio

B.1	Recepire i bisogni del cliente coniugandoli con le opportunità tecniche e tecnologiche disponibili
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Attrezzature e materiali del settore elettronico • Elementi di customer satisfaction • Principi di fidelizzazione del cliente • Tecniche di analisi della clientela • Tecniche di ascolto e di comunicazione • Tecniche di negoziazione e problem solving	• Applicare tecniche di interazione col cliente • Individuare tipologie di materiali in rapporto alle esigenze di clientela • Applicare tecniche di rilevazione del grado di soddisfazione del cliente • Effettuare la valutazione tecnica di reclami e richieste in itinere

C.1	Predisporre installazioni di reti informatiche e di telecomunicazione e sistemi di controllo integrati
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Architettura di sistemi di controllo a microprocessore dedicati • Caratteristiche fisiologiche e fisiche dei segnali acustici ed ottici; trasduttori relativi • Disegno tecnico elettrico • Elementi di elettronica • Generazione, propagazione e ricezione delle onde elettromagnetiche • Norme tecniche di sicurezza UNI-CEI • Tecnical writing • Tecniche di misura • Tecniche di trasmissione, con o senza modulazione • Tipologia e caratteristiche degli apparati per la generazione, la rilevazione e l'elaborazione dei segnali • Tipologia e caratteristiche degli automatismi e principi di funzionamento • Tipologia e caratteristiche della componentistica elettronica	• Definire le specifiche tecniche di reti e sistemi • Applicare metodi di verifica fattibilità tecnica di installazioni • Elaborare lo schema dell'impianto • Applicare tecniche di definizione layout e struttura di installazioni • Applicare tecniche di disegno elettrico • Applicare tecniche di redazione manuali d'uso e schede tecniche

D.1	Elaborare documenti relativi alle attività ed ai materiali
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Elementi di budgeting • Elementi di contabilità dei costi • Modulistica e procedure per la rilevazione dei costi • Preventivistica • Tecniche di rendicontazione	• Utilizzare tecniche di rilevazione dei costi delle singole attività • Applicare tecniche di analisi dei tempi e metodi per l'uso ottimale delle risorse • Applicare tecniche di preventivazione • Utilizzare tecniche di documentazione contabile nei diversi stadi di avanzamento lavori • Applicare tecniche di rendicontazione delle attività e dei materiali

E.1	Identificare le esigenze di acquisto di attrezzature e materiali, curando il processo di approvvigionamento
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Attrezzature e materiali del settore elettronico • Procedure e tecniche per l'approvvigionamento • Tecniche di gestione scorte e giacenze	• Applicare tecniche di analisi dei livelli di consumo e del fabbisogno di materiali e attrezzature • Applicare criteri di selezione di materiali e attrezzature • Applicare criteri e tecniche per l'approvvigionamento e il deposito di materiali e attrezzature • Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura • Applicare metodiche per la gestione delle scorte e giacenze

F.1	Effettuare le verifiche di funzionamento di reti e sistemi, predisponendo la documentazione richiesta
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Modulistica e modalità di compilazione della documentazione tecnica • Norme CEI • Strumenti di misura e verifica • Tecniche di collaudo di reti e sistemi • Tecniche di messa a punto regolazione dei dispositivi elettronici/informatici	• Applicare metodi per la predisposizione di un piano di verifica e collaudo • Utilizzare strumenti di misura e verifica • Applicare metodiche e tecniche di taratura e regolazione • Applicare tecniche per la compilazione della reportistica tecnica

FIGURA PROFESSIONALE

3.10 TECNICO RIPARATORE DEI VEICOLI A MOTORE

REFERENZIAZIONI DELLA FIGURA

Professioni NUP/ISTAT correlate:
6 Artigiani, operai specializzati e agricoltori.
6.2.3.1 Meccanici artigianali, riparatori e manutentori di automobili ed assimilati.

Attività economiche di riferimento (ATECO 2007/ISTAT):
45.20.1 Riparazione meccaniche di autoveicoli.
45.20.3 Riparazione di impianti elettrici e di alimentazione per autoveicoli.
45.20.4 Riparazione e sostituzione di pneumatici per autoveicoli.
45.40.3Manutenzione e riparazione di motocicli e ciclomotori (inclusi i pneumatici).

DESCRIZIONE SINTETICA DELLA FIGURA

Il TECNICO RIPARATORE DI VEICOLI A MOTORE interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, esercitando il presidio del processo della riparazione di veicoli a motore attraverso l'individuazione delle risorse, l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative alla gestione dell'accettazione, al controllo di conformità e di ripristino della funzionalità generale del veicolo a motore, con competenze di diagnosi tecnica e valutazione funzionale di componenti e dispositivi, di programmazione/pianificazione operativa dei reparti di riferimento, di rendicontazione tecnico-economica delle attività svolte.

PROCESSO DI LAVORO CARATTERIZZANTE LA FIGURA:

RIPARAZIONE DI VEICOLI A MOTORE

A - Rapporto con i clienti
- Accettazione del veicolo
- Definizione dello stato del veicolo
- Rilevazione esigenze del cliente
- Gestione dei reclami
- Riconsegna del veicolo
- Gestione customer care

B - Diagnosi tecnica e strumentale degli interventi
- Esecuzione del check up sul veicolo
- Emissione diagnosi
- Definizione piano di intervento
- Definizione compiti, tempi e modalità operative
- Coordinamento operativo
- Controllo avanzamento del lavoro
- Ottimizzazione degli standard di qualità

C - Gestione organizzativa del lavoro
- Coordinamento e presidio operativo
- Controllo avanzamento lavori
- Ottimizzazione standard di operatività

- Prevenzione situazioni di rischio

D - Gestione documentaria delle attività
- Elaborazione preventivi
- Elaborazione documenti di rendicontazione

E - Gestione dell'approvvigionamento
- Verifica livelli e giacenze materiali
- Definizione fabbisogno
- Approvvigionamento
- Gestione scorte

F - Verifica e collaudo
- Controllo e valutazione del ripristino della funzionalità/efficienza

COMPETENZE PROFESSIONALI DELLA FIGURA NAZIONALE

A.1	Gestire l'accettazione e la riconsegna del veicolo a motore
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Elementi di customer satisfaction • Principi di fidelizzazione del cliente • Tecniche di analisi della clientela • Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale • Tecniche di negoziazione e problem solving • Tecniche di raccolta, organizzazione e gestione delle informazioni	• Applicare tecniche di interazione col cliente • Effettuare la valutazione tecnica di reclami e richieste in itinere • Applicare tecniche di rilevazione del grado di soddisfazione del cliente • Applicare metodiche e tecniche di fidelizzazione

B.1	Individuare gli interventi da realizzare sul veicolo a motore e definire il piano di lavoro
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Attrezzature, risorse umane e tecnologiche • Elementi di organizzazione del lavoro • Elementi e procedure di gestione delle risorse umane • Manuali per preventivazione tempi • Sistema di qualità e principali modelli • Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità • Strumenti di misura e controllo • Tecniche e strumenti di controllo funzionale • Tecniche e strumenti di diagnosi	• Applicare tecniche e metodiche per eseguire il check up sul veicolo • Valutare dati e schede tecniche in esito al check up sull'autoveicolo • Identificare tecnologie, strumenti e fasi di lavoro necessarie al ripristino del veicolo • Applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività

C.1	Presidiare le fasi di lavoro, coordinando l'attività dei ruoli operativi
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Attrezzature, risorse umane e tecnologiche • Elementi di organizzazione del lavoro • Elementi e procedure di gestione delle risorse umane • Sistema di qualità e principali modelli • Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità	• Individuare anomalie e segnalare non conformità • Individuare problematiche esecutive • Formulare proposte di miglioramento degli standard aziendali • Applicare metodiche per rilevare e segnalare il fabbisogno formativo del personale • Applicare modalità di coordinamento dei ruoli operativi

C.2	Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• D.Lsg. 81/2008 • Elementi di ergonomia • Metodi per la rielaborazione delle situazioni di rischio • Normativa ambientale e fattori di inquinamento • Strategie di promozione • Tecniche di reporting • Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio	• Applicare criteri per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione • Applicare procedure per la rielaborazione e segnalazione delle non conformità • Prefigurare forme comportamentali di prevenzione • Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio

D.1	Predisporre documenti relativi alle attività ed ai materiali
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Elementi di budgeting • Elementi di contabilità dei costi • Modulistica e procedure per la rilevazione dei costi • Preventivistica • Tecniche di rendicontazione	• Utilizzare tecniche di rilevazione dei costi delle singole attività • Applicare tecniche di analisi dei tempi e metodi per l'uso ottimale delle risorse • Applicare tecniche di preventivistica • Utilizzare tecniche di documentazione contabile nei diversi stadi di avanzamento lavori • Applicare tecniche di rendicontazione delle attività e dei materiali

E.1	Definire le esigenze di acquisto di attrezzature e materiali, gestendo il processo di approvvigionamento
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Attrezzature e materiali del settore • Procedure e tecniche per l'approvvigionamento • Tecniche di gestione scorte e giacenze	• Applicare tecniche di analisi dei livelli di consumo e del fabbisogno di materiali e attrezzature • Applicare criteri di selezione di materiali e attrezzature • Applicare criteri e tecniche per l'approvvigionamento e il deposito di materiali e attrezzature • Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura • Applicare metodiche per la gestione delle corte e giacenze

F.1	Effettuare il controllo e la valutazione del ripristino della funzionalità/efficienza del veicolo a motore, redigendo la documentazione prevista
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Modulistica e modalità di compilazione della documentazione tecnica • Normative di riferimento • Procedure per il controllo e collaudo dei sistemi del veicolo • Tecniche di collaudo funzionali alla revisione	• Applicare metodi per la predisposizione di un piano di verifica e collaudo • Utilizzare strumenti di misura e verifica • Applicare metodiche e tecniche di taratura e regolazione • Applicare tecniche per la compilazione della reportistica tecnica

COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

Codice	Titolo della QPR	EQF	Sviluppata in modo:
QPR-AUT-01	Accettazione, diagnosi e gestione del veicolo in officina	4	Completo
QPR-AUT-03	Riparazione e manutenzione delle diverse componenti del veicolo	3	Esteso
QPR-AUT-05	Diagnosi e configurazione dei sistemi a gestione elettronica dei veicoli	4	Completo
QPR-AUT-06	Accettazione, analisi e gestione di motocicli e ciclomotori in officina	4	Completo
QPR-AUT-07	Riparazione organi motore di motocicli e ciclomotori	3	Completo
QPR-AUT-08	Riparazione componenti della ciclistica di motocicli e ciclomotori	3	Completo
QPR-AUT-10	Accettazione e gestione della vettura in carrozzeria	4	Completo

DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

QPR-AUT-01 - **ACCETTAZIONE, DIAGNOSI E GESTIONE DEL VEICOLO IN OFFICINA**	EQF: **4**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Ricevere il veicolo in officina ed effettuare un'analisi, individuando anomalie, difetti funzionali o guasti, definendo gli interventi da realizzare e predisponendo preventivo e piano dei lavori.	
Conoscenze	*Abilità*
• Parti costitutive e funzionamento di impianti, organi, dispositivi e componenti del veicolo • Tecnologia dell'autovettura e tecnica motoristica: componentistica, motore, parti elettriche, elettronica, idraulica e carrozzeria • Utilizzo attrezzature dell'officina • Tecniche e strumenti di diagnosi • Processi e cicli di lavoro dell'autoriparazione • Ricambistica auto • Tecniche di preventivazione (tempari) • Utilizzo di manualistica, documentazione tecnica e banche dati del settore • Utilizzo software dedicati per la gestione della preventivazione e delle riparazioni • Cenni di diritto delle assicurazioni applicato al settore auto • Norme e procedure di sicurezza e smaltimento rifiuti in officina	• Eseguire analisi e ricerca guasti su veicoli a motore • Stabilire tipo di lavorazioni (riparazioni e/o sostituzioni) e organizzare modalità e sequenza delle riparazioni in officina • Eseguire stima dei costi e preventivo delle riparazioni • Predisporre documentazione relativa al veicolo da riparare (raccolta dati, pratica assicurativa ecc.) • Predisporre un veicolo per la revisione periodica • Effettuare controllo di qualità sui lavori eseguiti e funzionalità generale del veicolo • Gestire la sicurezza e lo smaltimento dei rifiuti in officina • Gestire la manutenzione delle attrezzature e la conservazione dei materiali dell'officina

QPR-AUT-03 - **RIPARAZIONE E MANUTENZIONE DELLE DIVERSE COMPONENTI DEL VEICOLO**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Effettuare riparazione e manutenzione di ruote, pneumatici, organi di direzione, sospensione, trasmissione e frenatura, e impianto di climatizzazione, seguendo le indicazioni fornite dal costruttore e la documentazione tecnica di supporto, nel rispetto della normativa antinfortunistica.	

Conoscenze	*Abilità*
• Parti costitutive e funzionamento organi di direzione • Parti costitutive e funzionamento sospensioni ed ammortizzatori • Parti costitutive e funzionamento organi di trasmissione (cambio, differenziale, giunti omocinetici, semiassi, albero di trasmissione) • Parti costitutive e funzionamento impianto frenante • Parti costitutive e funzionamento impianto di climatizzazione • Tecniche di sostituzione e riparazione pneumatici • Tecniche di equilibratura e assetto ruote • Tecniche di manutenzione ordinaria (controlli periodici su sospensioni, impianto frenante e organi di direzione) • Tecniche di manutenzione straordinaria (smontaggio, rimontaggio, sostituzione e riparazione parti degli organi meccanici) • Norme di igiene e sicurezza specifiche per le lavorazioni sui motori endotermici • Cenni sugli inquinanti e le normative antinquinamento	• Effettuare interventi di riparazione e sostituzione degli organi di direzione • Effettuare interventi di revisione, manutenzione e riparazione delle sospensioni • Effettuare interventi di revisione e sostituzione degli organi di trasmissione • Effettuare interventi di revisione e sostituzione dei componenti del cambio • Effettuare controllo, smontaggio, riparazione e sostituzione di pneumatici • Effettuare interventi di equilibratura e assetto ruote • Eseguire verifica smontaggio e sostituzione di componenti usurate e/o danneggiate del sistema frenante • Effettuare manutenzione ordinaria e straordinaria su impianti di climatizzazione • Utilizzare attrezzature e utensili del settore della riparazione di veicoli a motore • Utilizzare strumenti di misura, controllo e diagnosi • Utilizzare dispositivi di protezione individuale per le lavorazioni in officina

QPR-AUT-05 - **DIAGNOSI E CONFIGURAZIONE DEI SISTEMI A GESTIONE ELETTRONICA DEI VEICOLI**	EQF: **4**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Effettuare interventi di diagnosi, azzeramenti e configurazioni dei sistemi a gestione elettronica del veicolo con l'ausilio di strumentazione dedicata secondo le prescrizioni ed i vincoli forniti dal costruttore e nel rispetto della normativa antinfortunistica.	

Conoscenze	*Abilità*
• Principi e funzionamento dei circuiti elettronici • Elementi di autronica • Parti costitutive e principi di funzionamento dei sistemi di sicurezza attiva del veicolo (ABS, ASR, SBC, ESP, EBD) e passiva (airbag) • Tecniche e strumenti di diagnosi elettronica per la ricerca dei guasti • Tecniche di controllo e verifica sui sistemi di protezione attiva e passiva • Tecniche di configurazione dei sistemi a gestione elettronica	• Eseguire diagnosi e procedure di ripristino e configurazione dei sistemi di gestione elettronica del motore • Eseguire diagnosi e procedure di ripristino e configurazione dei sistemi elettronici di gestione della linea di scarico del veicolo • Eseguire procedure di diagnosi e procedure di ripristino e configurazione dei sensori dei sistemi di sicurezza e di controllo dinamico attivo del veicolo (ABS, ASR, SBC, ESP, EBD) e passivo (airbag) • Controllare e configurare sistemi di automotive infotainment (sistemi audio-video, telematica, telefonia mobile) • Configurare sistemi di controllo e aiuto guida (navigatore satellitare, sensori, telecamere) • Utilizzare software e dispositivi per l'autodiagnosi dei sistemi elettronici del veicolo

QPR-AUT-06 - **ACCETTAZIONE, ANALISI E GESTIONE DI MOTOCICLI E CICLOMOTORI IN OFFICINA**		EQF: **4**
Descrizione del qualificatore professionale regionale		
Ricevere motocicli e ciclomotori in officina ed effettuare un'analisi e/o controllo, individuando anomalie, difetti funzionali o guasti, definendo gli interventi da realizzare e predisponendo preventivo e piano dei lavori.		
Conoscenze	*Abilità*	
• Parti costitutive e funzionamento di impianti, organi, dispositivi e componenti di motocicli e ciclomotori • Utilizzo attrezzature dell'officina di meccanico di moto • Ricambistica moto • Tecniche e strumenti di diagnosi • Tecniche di preventivazione (tempari) • Utilizzo di manualistica, documentazione tecnica e banche dati del settore motocicli e ciclomotori • Utilizzo software dedicati per la gestione della preventivazione e delle riparazioni • Organizzazione e gestione del lavoro • Norme e procedure di sicurezza e smaltimento rifiuti in officina	• Eseguire analisi e ricerca guasti su motocicli e ciclomotori • Stabilire tipo di lavorazioni (riparazioni e/o sostituzioni) e organizzare modalità e sequenza delle riparazioni in officina • Eseguire stima dei costi e preventivo delle riparazioni • Predisporre documentazione relativa al motociclo e/o ciclomotore da riparare (raccolta dati, pratica assicurativa ecc.) • Predisporre un motociclo e/o ciclomotore per la revisione periodica • Effettuare controllo di qualità sui lavori eseguiti e funzionalità generale motociclo e/o ciclomotore • Gestire la sicurezza e lo smaltimento dei rifiuti in officina • Gestire la manutenzione delle attrezzature e la conservazione dei materiali dell'officina	

QPR-AUT-07 - **RIPARAZIONE ORGANI MOTORE DI MOTOCICLI E CICLOMOTORI**		EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale		
Effettuare interventi di verifica, manutenzione, diagnosi, riparazione e sostituzione su motori di motocicli e ciclomotori utilizzando strumentazione di diagnosi dedicata, seguendo le indicazioni fornite dal costruttore e la documentazione tecnica di supporto, nel rispetto della normativa antinfortunistica.		
Conoscenze	*Abilità*	
• Parti costitutive di un motore endotermico a 2 e 4 tempi • Funzionamento dei sistemi di accensione, alimentazione, aspirazione, raffreddamento e distribuzione di motocicli e ciclomotori • Caratteristiche dei sistemi di alimentazione ad iniezione di motocicli e ciclomotori • Tecniche di manutenzione ordinaria (controlli periodici, sostituzioni liquidi, oli e materiali di usura) • Tecniche di manutenzione straordinaria (smontaggio, rimontaggio, sostituzione e riparazione parti del motore) • Norme di igiene e sicurezza specifiche per le lavorazioni sui motori endotermici • Cenni sugli inquinanti e le normative antinquinamento	• Effettuare smontaggio, montaggio, riparazione e sostituzione con procedure standard degli organi principali di un motore endotermico a 2 e 4 tempi • Effettuare interventi di revisione e sostituzione dei componenti del cambio di velocità • Eseguire la sostituzione del gruppo frizione • Eseguire smontaggio, verifica e sostituzione dei componenti dell'impianto di alimentazione • Eseguire riparazione e/o sostituzione di componenti della linea di scarico • Eseguire riparazione e/o sostituzione dei componenti dell'impianto di raffreddamento (radiatore, termostato, pompa acqua) • Eseguire controlli tecnici periodici del gruppo motopropulsore (alimentazione, valvole, liquidi e materiali di consumo) • Utilizzare attrezzature e utensili del settore • Utilizzare strumenti di misura, controllo e diagnosi • Utilizzare dispositivi di protezione individuale per le lavorazioni in officina	

QPR-AUT-08 - **RIPARAZIONE COMPONENTI DELLA CICLISTICA DI MOTOCICLI E CICLOMOTORI**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Effettuare interventi di verifica, manutenzione, diagnosi, riparazione e sostituzione sulla ciclistica di motocicli e ciclomotori utilizzando strumentazione dedicata, seguendo le indicazioni fornite dal costruttore e la documentazione tecnica di supporto, nel rispetto della normativa antinfortunistica.	

Conoscenze	*Abilità*
• Parti costitutive e funzionamento sospensioni ed organi di direzione • Parti costitutive e funzionamento organi di trasmissione • Parti costitutive e funzionamento impianto frenante • Cenni su parti costitutive carrozzeria motocicli e ciclomotori • Tecniche di sostituzione e riparazione pneumatici • Tecniche di manutenzione ordinaria (controlli periodici su sospensioni, impianto frenante e organi di trasmissione) • Tecniche di manutenzione straordinaria (smontaggio, rimontaggio, sostituzione e riparazione parti degli organi meccanici) • Norme di igiene e sicurezza specifiche per le lavorazioni sui motori endotermici • Cenni sugli inquinanti e le normative antinquinamento	• Eseguire verifica smontaggio e sostituzione di parti usurate e/o danneggiate degli organi di sospensione e direzione • Eseguire verifica, smontaggio e sostituzione di componenti usurate e/o danneggiate del sistema frenante • Eseguire controllo dei pneumatici ed ovalizzazione dei cerchi • Eseguire verifica, smontaggio e sostituzione degli organi di trasmissione meccanica e automatica • Eseguire stacco e riattacco di pannelli di carrozzeria di motocicli e ciclomotori per accedere alle parti meccaniche o procedere alla sostituzione di parti danneggiate • Eseguire controlli tecnici periodici degli organi di trasmissione, dell'impianto frenante e sospensioni • Utilizzare attrezzature e utensili del settore • Utilizzare strumenti di misura, controllo e diagnosi • Utilizzare dispositivi di protezione individuale per le lavorazioni in officina

QPR-AUT-10 - **ACCETTAZIONE E GESTIONE DELLA VETTURA IN CARROZZERIA**	EQF: **4**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Gestire in sicurezza le fasi di lavorazione e controllo vettura in carrozzeria, definendo gli interventi da realizzare sulla base del tipo ed entità delle deformazioni dei lamierati e delle altre parti danneggiate (paraurti, cerchioni, ruote), valutando l'economicità delle riparazioni e/o sostituzioni.	

Conoscenze	*Abilità*
• Attrezzature dell'officina di carrozzeria • Materiali e prodotti per la verniciatura • Materiali e prodotti di lamieristica • Ricambistica auto • Tecniche di preventivazione (tempari) • Utilizzo di manualistica, documentazione tecnica e banche dati del settore • Utilizzo software dedicati per la gestione della preventivazione e delle riparazioni • Organizzazione e gestione del lavoro di carrozzeria • Norme e procedure di sicurezza e smaltimento rifiuti in officina	• Individuare i danni ai lamierati e ad altre parti/componenti (paraurti, cerchioni, ruote) della vettura • Stabilire tipo di lavorazioni (ripristino e/o sostituzione) e verniciatura da effettuare sulle parti danneggiate • Eseguire stima dei costi e preventivo delle lavorazioni • Predisporre documentazione relativa al veicolo da riparare (raccolta dati, pratica assicurativa ecc.) • Organizzare modalità e sequenza delle lavorazioni di carrozzeria • Effettuare controllo di qualità sui lavori eseguiti • Gestire la sicurezza e lo smaltimento dei rifiuti in officina

FIGURA PROFESSIONALE

3.11 TECNICO DI IMPIANTI TERMICI

REFERENZIAZIONI DELLA FIGURA

Professioni NUP/ISTAT correlate:

6	Artigiani, operai specializzati e agricoltori.
6.1.3.6	Idraulici e posatori di tubazioni idrauliche e di gas
6.1.3.6.1	Idraulici nelle costruzioni civili
6.1.3.6.2	Installatori di impianti termici nelle costruzioni civili

Attività economiche di riferimento (ATECO 2007/ISTAT):

35.30	Fornitura di vapore e aria condizionata
36.00	Raccolta, trattamento e fornitura di acqua
43.22	Installazione di impianti idraulici, di riscaldamento e di condizionamento dell'aria.

DESCRIZIONE SINTETICA DELLA FIGURA

Il TECNICO IMPIANTI TERMICI interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo dell'impiantistica termica attraverso la partecipazione all'individuazione delle risorse, l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative all'organizzazione delle attività di installazione e manutenzione degli impianti termici e degli approvvigionamenti, alla valutazione e documentazione di conformità/funzionalità generale degli impianti, con competenze di diagnosi tecnica e di rendicontazione tecnico/normativa ed economica delle attività svolte.

PROCESSO DI LAVORO CARATTERIZZANTE LA FIGURA:

REALIZZAZIONE E MANUTENZIONE DELL'IMPIANTO TERMICO

A - Gestione organizzazione del lavoro
- Definizione compiti, tempi e modalità operative
- Coordinamento operativo
- Controllo avanzamento della produzione/lavorazioni
- Ottimizzazione degli standard di qualità
- Prevenzione situazioni di rischio

B - Rapporto con i clienti
- Rilevazione esigenze del cliente
- Gestione customer care

C – Progettazione
- Elaborazione schemi di impianto
- Stesura manuali d'uso

D - Gestione documentaria delle attività
- Elaborazione preventivi
- Elaborazione documenti di rendicontazione

E - Gestione dell'approvvigionamento
- Verifica livelli e giacenze materiali
- Definizione fabbisogno

- Approvvigionamento
- Gestione scorte

F - Verifica dell'impianto

- Verifica e collaudo dell'impianto
- Predisposizione della documentazione

COMPETENZE PROFESSIONALI DELLA FIGURA NAZIONALE

A.1	Condurre le fasi di lavoro sulla base delle specifiche di progetto, presidiando l'attività di realizzazione e/o manutenzione dell'impianto
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Attrezzature, risorse umane e tecnologiche per la realizzazione di impianti termici • Elementi di organizzazione del lavoro • Elementi e procedure di gestione delle risorse umane • Normativa CEI di settore • Sistema di qualità e principali modelli • Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità • Tecniche e strumenti per il controllo dell'impianto	• Applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività • Individuare anomalie nel processo di installazione e/o manutenzione • Formulare proposte di miglioramento degli standard aziendali • Applicare modalità di coordinamento dei ruoli operativi • Applicare metodiche per rilevare e segnalare il fabbisogno formativo del personale

A.2	Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• D.Lsg. 81/2008 • Elementi di ergonomia • Metodi per la rielaborazione delle situazioni di rischio • Normativa ambientale e fattori di inquinamento • Strategie di promozione • Tecniche di reporting • Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio	• Applicare criteri per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione • Applicare procedure per la rielaborazione e segnalazione delle non conformità • Prefigurare forme comportamentali di prevenzione • Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative dell'ambiente di lavoro per evitare rischi

B.1	Recepire i bisogni del cliente coniugandoli con le opportunità tecniche e tecnologiche disponibili
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Attrezzature e materiali del settore idraulico/termico • Elementi di customer satisfaction • Principi di fidelizzazione del cliente • Tecniche di analisi della clientela • Tecniche di ascolto e di comunicazione • Tecniche di negoziazione e problem solving	• Applicare tecniche di interazione col cliente • Individuare tipologie di materiali in rapporto alle esigenze di clientela • Applicare tecniche di rilevazione del grado di soddisfazione del cliente • Effettuare la valutazione tecnica di reclami e richieste in itinere

C.1	Dimensionare impianti termo-idraulici
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Componentistica termo-idraulica • Disegno tecnico • Elementi di impiantistica termo-idraulica • Techical writing	• Definire le specifiche tecniche di impianti termo-idraulici • Applicare metodi di verifica fattibilità tecnica • Elaborare lo schema dell'impianto • Applicare tecniche di definizione layout e struttura dell'impianto • Applicare tecniche di disegno • Applicare tecniche di redazione manuali d'uso e schede tecniche

D.1	Predisporre documenti relativi alle attività ed ai materiali
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Elementi di budgeting • Elementi di contabilità dei costi • Modulistica e procedure per la rilevazione dei costi • Preventivistica • Tecniche di rendicontazione	• Utilizzare tecniche di rilevazione dei costi delle singole attività • Applicare tecniche di analisi dei tempi e metodi per l'uso ottimale delle risorse • Applicare tecniche di preventivistica • Utilizzare tecniche di documentazione contabile nei diversi stadi di avanzamento lavori • Applicare tecniche di rendicontazione delle attività e dei materiali

E.1	Identificare le esigenze di acquisto di attrezzature e materiali, curando il processo di approvvigionamento
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Attrezzature e materiali del settore idraulico/termico • Procedure e tecniche per l'approvvigionamento • Tecniche di gestione scorte e giacenze	• Applicare tecniche di analisi dei livelli di consumo e del fabbisogno di materiali e attrezzature • Applicare criteri di selezione di materiali e attrezzature • Applicare criteri e tecniche per l'approvvigionamento e il deposito di materiali e attrezzature • Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura • Applicare metodiche per la gestione delle scorte e giacenze

F.1	Effettuare le verifiche di funzionamento dell'impianto, predisponendo la documentazione richiesta
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Modulistica e modalità di compilazione della documentazione tecnica • Norme CEI • Strumenti di misura e verifica • Tecniche di collaudo degli impianti termici • Tecniche di messa a punto e regolazione degli impianti termici	• Applicare metodi per la predisposizione di un piano di verifica e collaudo • Utilizzare strumenti di misura e verifica • Applicare metodiche e tecniche di taratura e regolazione • Applicare tecniche per la compilazione della reportistica tecnica

COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

Codice	*Titolo della QPR*	*EQF*	*Sviluppata in modo:*
QPR-IMP-14	Progettazione di semplici impianti idrici, termici e di condizionamento	4	Parziale
QPR-IMP-15	Installazione di impianti idrici	3	Esteso
QPR-IMP-16	Installazione di generatori termici	3	Esteso
QPR-IMP-17	Installazione di impianti di climatizzazione	3	Esteso
QPR-IMP-18	Installazione di impianti di climatizzazione da fonti rinnovabili e sostenibili	3	Esteso
QPR-IMP-20	Manutenzione di impianti di climatizzazione	3	Esteso
QPR-IMP-21	Verifica di impianti idrici termici e di condizionamento	4	Parziale

DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

<table>
<tr><td colspan="2">QPR-IMP-14 - PROGETTAZIONE DI SEMPLICI IMPIANTI IDRICI, TERMICI E DI CONDIZIONAMENTO — EQF: 4</td></tr>
<tr><td colspan="2">Descrizione del qualificatore professionale regionale</td></tr>
<tr><td colspan="2">Sulla base delle richieste del cliente e dei vincoli normativi, il soggetto è in grado di eseguire la progettazione e le eventuali varianti in corso d'opera di impianti idrici, termici e di condizionamento, rientranti nei limiti dimensionali previsti dalla normativa vigente (rif. Art. 5 DM 37/2008).</td></tr>
<tr><td>Conoscenze</td><td>Abilità</td></tr>
<tr><td>• Tecnologia degli impianti e componentistica termo-idraulica
• Software dedicati alla progettazione impiantistica
• Lettura ed esecuzione di disegni tecnico anche con l'utilizzo di software CAD
• Tecniche di ascolto e comunicazione
• Tecniche di negoziazione e problem solving
• Elementi di contabilità dei costi e budget
• Tecniche di preventivazione
• Analisi costi-benefici per tipologia d'impianto
• Legislazione e normativa tecnica</td><td>• Applicare tecniche di interazione col cliente
• Individuate tipologie di impianti e materiali in rapporto alla clientela
• Elaborare schemi e disegni tecnici di impianti
• Definire le specifiche tecniche di impianti termo-idraulici
• Applicare le tecniche per la preventivazione
• Applicare tecniche per definire gli stati di avanzamento lavori
• Redazione pratiche di adempimento alle norme vigenti</td></tr>
</table>

QPR-IMP-15 - **INSTALLAZIONE DI IMPIANTI IDRICI**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e/o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di installare impianti idrici nel rispetto della normativa di settore.	

Conoscenze	*Abilità*
• Elementi di sicurezza e salute per l'esecuzione di impianti idrici • Elementi di disegno tecnico: scale di rappresentazione particolari e complessivi impianti • Schemi idrici e simbologie • Normative tecniche di riferimento • Macchinari, attrezzature e strumenti per le lavorazioni • Caratteristiche tecniche dei componenti idrici, scarico e antincendio • Procedure per la realizzazione di impianti idrici, scarico e antincendio • Tecniche di installazione di diverse tipologie di componenti e apparecchiature idriche	• Individuare i percorsi delle tubazioni e le posizioni dei componenti e degli apparecchi sanitari • Posare tubazioni idriche e di scarico • Installare valvolame, rubinetterie rispettando le modalità di installazione richieste • Eseguire la posa e il fissaggio degli apparecchi sanitari • Eseguire la ventilazione delle colonne di scarico • Installare componenti terminali per reti antincendio • Collegare gruppi di pompaggio • Realizzare la prova di tenuta

QPR-IMP-16 - **INSTALLAZIONE DI GENERATORI TERMICI**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e/o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di installare generatori termici alimentati con diverse fonti energetiche nel rispetto della normativa di settore.	

Conoscenze	*Abilità*
• Elementi di sicurezza e salute per l'esecuzione di impianti di climatizzazione • Fonti energetiche e caratteristiche dei combustibili • Caratteristiche tecniche dei generatori termici per la climatizzazione invernale/estiva • Schemi costruttivi di collegamento e relative simbologie • Nozioni di elettrotecnica • Normative tecniche di riferimento • Procedure per l'installazione e realizzazione dei collegamenti idraulici elettrici • Caratteristiche e tipologia dei bruciatori • Tecniche di montaggio di generatori termici, bruciatori, pompe di calore, scambiatori e recuperatori	• Riconoscere posare e fissare, nel rispetto della normativa di settore, macchine termiche a fonti energetiche diverse per impianti di climatizzazione • Collegare nel rispetto della normativa impianti di adduzione combustile solido liquido e gassoso • Installare e collegare nel rispetto della normativa, impianti di scarico dei prodotti della combustione • Eseguire il collegamento agli impianti idrici, aeraulici e per trasporto di gas refrigerante • Montare componenti apparecchiature e quadri elettrici per il funzionamento dei generatori termici (bruciatori, caldaie, pompe di calore, recuperatori) • Verificare il funzionamento dei bruciatori, gruppi termici, pompe di calore

QPR-IMP-17 - **INSTALLAZIONE DI IMPIANTI DI CLIMATIZZAZIONE**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e/o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di installare impianti di climatizzazione nel rispetto della normativa di settore.	

Conoscenze	*Abilità*
• Elementi di sicurezza e salute per l'esecuzione di impianti di climatizzazione • Elementi di disegno: scale di rappresentazione, particolari e complessivi impianti • Schemi impianti di climatizzazione cataloghi tecnici e simbologie • Nozioni di elettrotecnica • Normative tecniche di riferimento • Caratteristiche tecniche dei materiali delle reti di adduzione e distribuzione fluidi termovettori • Componentistica e apparecchiature degli impianti di climatizzazione • Procedure e tempistiche per la realizzazione di impianti di climatizzazione • Tecniche di installazione di diverse tipologie di componenti e apparecchiature di climatizzazione • Sistemi di regolazione impianti	• Leggere e interpretare schemi impianti • Individuare i percorsi delle tubazioni/canali per trasporto combustibile e fluidi termovettori • Posare tubazioni di adduzione combustibili, idriche, gas refrigeranti, canalizzazioni • Individuare e posare/fissare i componenti e le apparecchiature di climatizzazione rispettando le modalità di installazione • Installare valvolame, organi di controllo regolazione rispettando le modalità di installazione richieste • Collegare elettricamente semplici componenti e apparecchiature di controllo, regolazione e sicurezza • Posare e installare componenti terminali per reti di climatizzazione

QPR-IMP-18 - **INSTALLAZIONE DI IMPIANTI DI CLIMATIZZAZIONE DA FONTI RINNOVABILI E SOSTENIBILI**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e/o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di installare impianti termici utilizzando fonti rinnovabili nel rispetto della normativa di settore.	

Conoscenze	*Abilità*
• Elementi di sicurezza e salute per l'esecuzione di impianti da fonti rinnovabili e sostenibili • Elementi di disegno tecnico: scale di rappresentazione, particolari e complessivi impianti • Schemi impianti termici integrati, cataloghi tecnici e simbologie • Nozioni di elettrotecnica • Normative tecniche di riferimento • Caratteristiche delle fonti energetiche rinnovabili e sostenibili • Utilizzo fonti rinnovabili e sostenibili negli impianti idro-termo-sanitari e di climatizzazione • Caratteristiche tecniche della componentistica necessaria alle lavorazioni • Procedure e tempistiche per la realizzazione di impianti termici integrati da diverse fonti energetiche rinnovabili e sostenibili • Tecniche di installazione di diverse tipologie di componenti e apparecchiature anche elettriche per la realizzazione di impianti integrati	• Leggere e interpretare disegni tecnici e schemi complessi di impianti • Installare e integrare sistemi di sfruttamento dell'energia solare, aeraulica, idrica e geotermica agli impianti di climatizzazione • Approntare sistemi integrati con generatori a biocombustibili e sistemi di cogenerazione • Installare valvolame, organi di controllo regolazione rispettando le modalità di installazione richieste • Eseguire la posa e il fissaggio degli apparecchi e dei componenti impianto rispettando le modalità di installazione • Collegare elettricamente semplici componenti e apparecchiature di controllo, regolazione e sicurezza • Installare componenti terminali per reti di climatizzazione • Adottare metodi, tecniche e procedure per la verifica della conformità delle lavorazioni • Realizzare la prova di tenuta

QPR-IMP-20 - **MANUTENZIONE DI IMPIANTI DI CLIMATIZZAZIONE**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle indicazioni contenute nelle normative di settore /o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di eseguire la manutenzione ordinaria e straordinaria negli impianti idrici, termici, di climatizzazione e da fonti rinnovabili nel rispetto della normativa di settore e delle lavorazioni a regola d'arte.	
Conoscenze	*Abilità*
• Elementi di sicurezza e salute per l'esecuzione di impianti di climatizzazione • Elementi di disegno tecnico • Schemi impianti termici integrati, cataloghi tecnici e simbologie • Nozioni di elettrotecnica • Normative tecniche di riferimento manutenzione ordinaria degli impianti di climatizzazione • Caratteristiche e funzionamento degli impianti e dei particolari che lo compongono • Procedure e tecniche di manutenzione ordinaria su impianti di climatizzazione • Procedure e tecniche di ricerca guasti e intervento su impianti funzionanti per manutenzione straordinaria (pulizie scambiatori riparazioni guasti, sostituzioni ...) • Caratteristiche tecniche della strumentazione e componentistica necessaria alle manutenzioni • Tempistica per gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria su impianti idrici, di climatizzazione e integrati da diverse fonti energetiche rinnovabili e sostenibili • Procedure e tecniche per adeguamento e trasformazioni degli impianti	• Leggere e interpretare disegni tecnici e schemi complessi di impianti • Eseguire la manutenzione ordinaria su impianti • Eseguire la manutenzione straordinaria su impianti • Applicare le tecniche di ricerca guasti • Eseguire interventi di sostituzione componenti mal funzionanti, e riparazione guasti • Predisporre le apparecchiature per eseguire controlli di manutenzione ordinaria/straordinaria • Compilare la documentazione tecnica di conformità e manutenzione • Adottare metodi, tecniche e procedure per la trasformazione, adeguamento e ampliamento di impianti

QPR-IMP-21 - **VERIFICA DI IMPIANTI IDRICI TERMICI E DI CONDIZIONAMENTO**	EQF: **4**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Il soggetto è in grado di effettuare le verifiche a vista, funzionali e strumentali di impianti idrici, termici e di condizionamento stilando la documentazione tecnica.	
Conoscenze	*Abilità*
• Tecniche di verifica degli impianti termici • Strumenti di misura e verifica • Tecniche di messa a punto e regolazione degli impianti termici • Norme e adempimenti relativi • Modulistica e modalità di compilazione documentazione tecnica • Elementi di sicurezza	• Verificare la conformità dell'impianto al progetto • Applicare metodi per la predisposizione di un piano di verifica e collaudo • Utilizzare strumenti di misura e verifica • Applicare metodi e tecniche di taratura e regolazione • Applicare tecniche di compilazione della reportistica tecnica

FIGURA PROFESSIONALE

3.12 TECNICO PER L'AUTOMAZIONE INDUSTRIALE

REFERENZIAZIONI DELLA FIGURA

Professioni NUP/ISTAT correlate:

6	Artigiani, operai specializzati e agricoltori.
6.2.3	Meccanici artigianali, montatori, riparatori e manutentori di macchine fisse e mobili.
6.2.3.3.2	Installatori e montatori di macchinari ed impianti industriali.
6.2.4	Meccanici artigianali, montatori, riparatori e manutentori di macchine fisse e mobili.
6.2.4.1	Installatori e riparatori di apparati elettrici ed elettromeccanici.

Attività economiche di riferimento (ATECO 2007/ISTAT):

- Attività manifatturiere - e relative sottosezioni (da "10" a "33").

DESCRIZIONE SINTETICA DELLA FIGURA

Il TECNICO PER L'AUTOMAZIONE INDUSTRIALE interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito, e delle specifiche assegnate, contribuendo - in rapporto ai diversi ambiti di esercizio - al presidio del processo di automazione industriale attraverso la partecipazione all'individuazione delle risorse strumentali e tecnologiche, la predisposizione e l'organizzazione operativa delle lavorazioni, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività nell'ambito della progettazione e dimensionamento del sistema e/o dell'impianto, dello sviluppo del software di comando e controllo, attinenti l'installazione del sistema e/o della loro componentistica meccanica, elettrica, pneumatica ed oleodinamica, la taratura e regolazione dei singoli elementi e del sistema automatizzato nel suo complesso.

PROCESSO DI LAVORO CARATTERIZZANTE LA FIGURA:

AUTOMAZIONE INDUSTRIALE

A - Produzione documentazione tecnica
- Produzione documentazione tecnica

B - Prevenzione situazioni di rischio
- Identificazione situazioni di rischio
- Promozione di comportamenti di prevenzione

C - Progettazione
- Analisi delle caratteristiche del processo da automatizzare
- Dimensionamento della componentistica
- Programmazione del software di comando e controllo
- Documentazione

D - Installazione, collaudo e manutenzione
- Installazione, collaudo e manutenzione di sistemi automatizzati

COMPETENZE PROFESSIONALI DELLA FIGURA

A.1	Produrre documentazione tecnica d'appoggio, di avanzamento e valutativa relativa ad installazioni, uso e manutenzioni
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• CAD-CAM • Disegno tecnico • Metodi di rappresentazione grafica e simulazione tridimensionale • Processi di progettazione • Elementi di tecnologia • Techical writing • Tecnologia e proprietà dei materiali	• Applicare metodi di definizione delle specifiche tecniche dei componenti • Applicare tecniche di analisi di conformità funzionale dei componenti • Utilizzare software di disegno tecnico e di archiviazione dati • Applicare criteri di codifica dei componenti e procedure per l'archiviazione della documentazione tecnica • Utilizzare metodologie e strumenti di progettazione • Applicare metodiche per la redazione di documentazioni tecniche di appoggio e report di avanzamento

B.1	Identificare e fronteggiare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• D.Lsg. 81/2008 • Elementi di ergonomia • Metodi per la rielaborazione delle situazioni di rischio • Normativa ambientale e fattori di inquinamento • Strategie di promozione • Tecniche di reporting • Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio	• Applicare criteri per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione • Applicare procedure per la rielaborazione e segnalazione delle non conformità • Prefigurare forme comportamentali di prevenzione • Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio

C.1	**Identificare gli elementi caratterizzanti il processo industriale, collaborando alla progettazione del sistema di automazione**
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Caratteristiche tecniche e funzionali delle diverse tipologie di impianti per l'automazione di macchine e/o impianti di produzione industriale • Norme CEI di riferimento per la realizzazione di sistemi di automazione • Tecniche di analisi e codifica di un processo da automatizzare mediante sistemi gestiti da PLC	• Applicare metodiche per la rilevazione delle caratteristiche del processo da automatizzare • Individuare i vincoli operativi del sistema di automazione in riferimento agli esiti dell'analisi del processo

C.2	Intervenire nel processo di progettazione del sistema di automazione definito
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Modalità di rappresentazione del ciclo di funzionamento automatico della macchina e/o impianto • Norme CEI per la rappresentazione grafica di schemi elettrici relativi al cablaggio di impianti automatici	• Impostare i cicli funzionali che descrivono il processo di automazione • Impiegare tecniche grafiche per la produzione dei disegni degli schemi elettrici relativi ai cablaggi per il corretto funzionamento del sistema di automazione

C.3	Effettuare il dimensionamento della componentistica hardware del sistema di automazione
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Caratteristiche tecniche e funzionali dei componenti hardware utilizzabili in un sistema di automazione • Criteri di dimensionamento di un quadro elettrico di potenza • Criteri per la scelta e la configurazione di un PLC • Modalità di redazione della distinta materiali	• Applicare tecniche di calcolo per la definizione delle potenze dei quadri elettrici di comando • Dimensionare i controllori a logica programmabile necessari alla gestione del sistema di automazione • Utilizzare metodiche e modelli di elaborazione della distinta dei materiali

C.4	Elaborare il programma software per il comando e il controllo tramite PLC del sistema di automazione
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Il linguaggio di programmazione dei PLC • Tecniche di programmazione di un PLC • Tecniche per il collaudo simulato di un programma	• Utilizzare il linguaggio di programmazione del PLC per la realizzazione del programma di comando e controllo del sistema di automazione • Utilizzare modelli di simulazione per testare/collaudare il programma software

D.1	Realizzare l'installazione del sistema di automazione, integrando funzionalmente il programma sul sistema macchina
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Attrezzature, tecnologie e materiali • Elementi di organizzazione del lavoro • Processo di lavoro di installazione • Strategie e tecniche per ottimizzare l'uso delle risorse • Tecniche di installazione	• Identificare modalità e sequenze di svolgimento delle attività • Adottare criteri di economicità nella gestione integrata delle risorse • Applicare tecniche e metodiche di installazione • Applicare metodiche per la rilevazione di anomalie e non conformità

D.2	Realizzare il collaudo e la manutenzione del sistema di automazione valutando i risultati dei diversi tipi di prove di funzionalità
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Tecniche di collaudo • Tecniche di manutenzione • Tecniche di pianificazione degli interventi di monitoraggio e manutenzione ordinaria	• Identificare modalità e sequenze di svolgimento delle attività di verifica funzionale • Applicare metodiche di analisi degli esiti del collaudo • Predisporre il programma delle eventuali tarature del sistema • Applicare tecniche di manutenzione del sistema

FIGURA PROFESSIONALE

3.13 TECNICO EDILE

REFERENZIAZIONI DELLA FIGURA

Professioni NUP/ISTAT correlate:

6	Artigiani, operai specializzati e agricoltori.
6.1.2.1	Muratori in pietra, mattoni, refrattari.
6.1.2.2	Muratori in cemento armato.
6.1.2.3	Carpentieri e falegnami nell'edilizia.

Attività economiche di riferimento (ATECO 2007/ISTAT):

41	Costruzione di edifici.
43	Lavori di costruzione specializzati

DESCRIZIONE SINTETICA DELLA FIGURA

Il TECNICO EDILE interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo delle costruzioni edili attraverso la partecipazione all'individuazione delle risorse materiali e strumentali, la predisposizione, l'organizzazione operativa e l'implementazione di procedure di miglioramento continuo delle lavorazioni, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere le attività di costruzione edile, con competenze relative alla logistica dell'approvvigionamento, alla documentazione delle attività ed all'ambito organizzativo-operativo del cantiere.

PROCESSO DI LAVORO CARATTERIZZANTE LA FIGURA:

COSTRUZIONI EDILI

A - Gestione organizzazione del lavoro
- Definizione compiti, tempi e modalità operative
- Coordinamento operativo
- Controllo avanzamento della produzione/lavorazioni
- Ottimizzazione degli standard di qualità
- Prevenzione situazioni di rischio

B - Gestione logistica dell'approvvigionamento
- Verifica livelli e giacenze materiali
- Definizione fabbisogno
- Approvvigionamento
- Gestione scorte

C - Gestione documentaria delle attività
- Elaborazione preventivi
- Elaborazione documenti di rendicontazione

D - Gestione organizzativo-operativa del cantiere
- Approntamento aree e viabilità del cantiere
- Controllo operazioni di dismissione

COMPETENZE PROFESSIONALI DELLA FIGURA

A.1	Gestire le fasi di lavoro sulla base degli ordini e delle specifiche progettuali, coordinando l'attività di una squadra di lavoro.
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Attrezzature, risorse umane e tecnologiche del cantiere • Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro • Modello organizzativo e organigramma del cantiere • Normativa sulla sicurezza nei cantieri e prevenzione infortuni • Sistema di qualità e principali modelli • Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità • Tecniche e strumenti per il controllo di qualità del lavoro	• Applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività • Applicare modalità di coordinamento del lavoro dei ruoli operativi • Individuare problematiche esecutive • Applicare metodiche per rilevare e segnalare il fabbisogno formativo del personale • Formulare proposte di miglioramento degli standard azienda

A.2	Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• D.Lsg. 81/2008 • Elementi di ergonomia • Metodi per la rielaborazione delle situazioni di rischio • Normativa ambientale e fattori di inquinamento • Strategie di promozione • Tecniche di reporting • Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio	• Applicare criteri per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione • Applicare procedure per la rielaborazione e segnalazione delle non conformità • Prefigurare forme comportamentali di prevenzione • Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio

B.1	Collaborare alla gestione del processo logistico di approvvigionamento, definendo le esigenze di acquisto di attrezzature e materiali.
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Attrezzature e materiali del settore edile • Elementi di logistica del cantiere • Principi di contabilità di cantiere • Procedure e tecniche per l'approvvigionamento • Tecniche di gestione scorte e giacenze	• Applicare tecniche di analisi dei livelli di consumo e del fabbisogno di materiali e attrezzature • Applicare criteri di selezione di materiali e attrezzature • Applicare criteri e tecniche per l'approvvigionamento e il deposito di materiali e attrezzature • Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura • Applicare metodiche per la gestione delle scorte e giacenze

C.1	Predisporre documenti relativi alle attività ed ai materiali
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Criteri e metodi di esecuzione dei computi metrici • Modulistica e procedure per la rilevazione dei costi • Preventivistica • Principi di contabilità di cantiere • Tecniche di rendicontazione	• Utilizzare tecniche di rilevazione dei costi delle singole lavorazioni • Applicare tecniche di computo metrico dell'opera • Applicare tecniche di preventivistica • Utilizzare tecniche di documentazione contabile nei diversi stadi di avanzamento lavori • Applicare tecniche di rendicontazione delle attività e dei materiali

D.1	Collaborare alla messa in opera e dismissione del cantiere, nel rispetto delle disposizioni progettuali e delle normative di settore
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Elementi di disegno di progetto esecutivo • Elementi di rilievo architettonico • Fondamenti e strumenti di rilievo topografico • Metodi e tecniche di tracciamento • Normativa specifica su autorizzazioni e smaltimento rifiuti speciali • Norme e misure sulla sicurezza e sulla prevenzione degli infortuni • Organizzazione, logistica e funzionamento del cantiere edile • Procedure per gli allacciamenti dei servizi di cantiere e loro dismissione • Tecniche di rappresentazione grafica	• Applicare criteri per la suddivisione delle aree di deposito dei materiali e delle attrezzature • Applicare criteri e tecniche per verificare la corretta delimitazione delle diverse aree del cantiere • Applicare criteri per la definizione e il controllo delle operazioni di approntamento e dismissione del cantiere

FIGURA PROFESSIONALE

3.14 TECNICO PER LA CONDUZIONE E MANUTENZIONE DI IMPIANTI AUTOMATIZZATI

REFERENZIAZIONI DELLA FIGURA

Professioni NUP/ISTAT correlate:

6	Artigiani, operai specializzati e agricoltori
6.2.3	Meccanici artigianali, montatori, riparatori e manutentori di macchine fisse e mobili
6.2.3.3.1	Riparatori e manutentori di macchinari e impianti industriali
7.	Conduttori di impianti ed operai semiqualificati addetti a macchinari fissi e mobili
7.1	Conduttori di impianti industriali

Attività economiche di riferimento (ATECO 2007/ISTAT):

- Attività manifatturiere - e relative sottosezioni (da "10" a "33")

DESCRIZIONE SINTETICA DELLA FIGURA

Il TECNICO PER LA CONDUZIONE E LA MANUTENZIONE DI IMPIANTI AUTOMATIZZATI interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo - in rapporto ai diversi ambiti di esercizio – al presidio del processo di produzione automatizzata, attraverso la partecipazione all'individuazione delle risorse strumentali e tecnologiche, la predisposizione e l'organizzazione operativa delle lavorazioni, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative al processo di riferimento, con competenze relative alla produzione di documentazione tecnica, alla conduzione, al controllo e alla manutenzione di impianti automatizzati.

PROCESSO DI LAVORO CARATTERIZZANTE LA FIGURA:

PRODUZIONE AUTOMATIZZATA

A - Produzione documentazione tecnica
- Produzione documentazione tecnica

B - Prevenzione situazioni di rischio
- Identificazione situazioni di rischio
- Promozione di comportamenti di prevenzione

C - Conduzione di impianti automatizzati
- Conduzione di impianti automatizzati

D - Controllo e manutenzione impianti automatizzati
- Testing, cura e assistenza tecnica degli impianti
- Individuazione e diagnosi guasti e anomalie, interventi di sostituzione, modificazione, ripristino di componenti, elementi, parti di un impianto

COMPETENZE PROFESSIONALI DELLA FIGURA

A.1	Produrre documentazione tecnica d'appoggio, di avanzamento e valutativa relativa a lavorazioni, manutenzioni, installazioni
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• CAD-CAM • Disegno tecnico • Metodi di rappresentazione grafica e simulazione tridimensionale • Processi di progettazione Elementi di tecnologia • Techical writing • Tecnologia e proprietà dei materiali	• Applicare metodi di definizione delle specifiche tecniche dei componenti • Applicare tecniche di analisi di conformità funzionale dei componenti • Utilizzare software di disegno tecnico e di archiviazione dati • Applicare criteri di codifica dei componenti e procedure per l'archiviazione della documentazione tecnica • Utilizzare metodologie e strumenti di progettazione • Applicare metodiche per la redazione di documentazioni tecniche di appoggio e report di avanzamento

B.1	Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• D.Lsg. 81/2008 • Elementi di ergonomia • Metodi per la rielaborazione delle situazioni di rischio • Normativa ambientale e fattori di inquinamento • Strategie di promozione • Tecniche di reporting • Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio	• Applicare criteri per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione • Applicare procedure per la rielaborazione e segnalazione delle non conformità • Prefigurare forme comportamentali di prevenzione • Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio

C.1	Condurre impianti automatizzati, valutando l'impiego delle risorse al fine di una loro ottimizzazione
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Elementi di disegno • Elementi di elettronica ed elettrotecnica • Elementi di informatica • Linguaggi di programmazione • Macchine utensili a controllo numerico • Processi di lavorazione automatizzati • Sistema Qualità • Strategie e tecniche per ottimizzare l'uso delle risorse • Tecnologia dei materiali • Tecnologie informatiche per la gestione di impianti industriali	• Applicare procedure di programmazione • Utilizzare linguaggi di programmazione • Adottare criteri di economicità, efficacia ed efficienza • Applicare metodiche per la rilevazione di anomalie e non conformità • Adottare procedure valutative a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato

D.1	Provvedere al monitoraggio, verifica e controllo del funzionamento di impianti automatizzati, effettuando interventi di cura, assistenza e ripristino
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Elementi meccanici, pneumatici, elettrici/elettronici dell'automazione • Linguaggio grafico elettrico, elettronico, meccanico e pneumatico • Procedure di lavoro/collaudo in conformità alle norme ISO • Strumenti di misura • Struttura e applicazioni del PLC • Tecnica di intervento sull'impianto elettrico, meccanico e pneumatico • Tecniche di base programmazione del PLC • Tecniche di ricerca guasti • Tecnologie informatiche per la gestione di impianti industriali	• Utilizzare gli strumenti di analisi funzionale, di misurazione e di diagnosi • Interpretare disegni meccanici, schemi elettrici ed elettronici • Applicare tecniche e metodiche di intervento manutentivo di tipo elettromeccanico • Applicare procedure di ricerca guasti e/o malfunzionamenti • Applicare tecniche e metodiche per l'analisi delle situazioni di anomalia funzionale

AREA PROFESSIONALE

4. CULTURA, INFORMAZIONE E TECNOLOGIE INFORMATICHE

ATTIVITÀ ECONOMICHE INTERESSATE

- Stampa ed editoria
- Servizi di Informatica
- Servizi di telecomunicazioni e poste
- Servizi culturali e di spettacolo

FIGURE A BANDA LARGA NAZIONALE ED EVENTUALI PROFILI REGIONALI

- Operatore grafico
  - Addetto alla produzione grafica digitale
  - Addetto alla stampa
  - Addetto alla computer grafica

DIPLOMI PROFESSIONALI

- Tecnico grafico

FIGURA PROFESSIONALE

4.1 OPERATORE GRAFICO

DENOMINAZIONE PROFILI REGIONALI

- Addetto alla produzione grafica digitale
- Addetto alla stampa
- Addetto alla computer grafica

REFERENZIAZIONI DELLA FIGURA

Professioni NUP/ISTAT correlate:

6	Artigiani, operai specializzati e agricoltori
6341	Compositori tipografici
6342	Tipografi impressori
6343	Stampatori offset e alla rotativa
6346	Rilegatori ed assimilati
6347	Fototipografi e fototecnici

Attività economiche di riferimento (ATECO 2007/ISTAT):

18	Stampa e riproduzione di supporti registrati
18.13	Lavorazioni preliminari alla stampa e ai media
18.14	Legatoria e servizi connessi
58	Attività editoriali
58.11	Edizione di libri
58.13	Edizione di quotidiani
58.14	Edizione di riviste e periodici
58.29	Edizione di altri software

DESCRIZIONE SINTETICA DELLA FIGURA

L' OPERATORE GRAFICO, interviene, a livello esecutivo, nel processo di produzione grafica con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione ed utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere, a seconda dell'indirizzo, attività relative alla realizzazione del prodotto grafico, seguendo le istruzioni ricevute, e alla produzione dei file per la pubblicazione su supporto cartaceo e multimediale. Utilizza competenze di elaborazione grafica impiegando software professionali per il trattamento delle immagini e per l'impaginazione di stampati; possiede, a seconda degli indirizzi, competenze per la gestione della stampa e dell'allestimento e competenze per la produzione multimediale.

PROCESSO DI LAVORO CARATTERIZZANTE LA FIGURA:

PRODUZIONE GRAFICA

A - Pianificazione e organizzazione del proprio lavoro
- Pianificazione delle fasi di lavoro assegnato
- Preparazione strumenti, attrezzature, macchinari
- Verifica e manutenzione ordinaria strumenti, attrezzature, macchinari
- Predisposizione e cura degli spazi di lavoro

B - Realizzazione del prodotto grafico
- Realizzazione degli elementi grafici

- Progettazione di pieghevoli, manifesti e volantini
- Impaginazione

C - Pubblicazione del prodotto grafico

- Realizzazione del finished layout del progetto grafico
- Digitalizzazione degli elaborati sui supporti e nei formati opportuni

D - Gestione della produzione di stampati, allestimento e copertinatura

- Esecuzione della formatura.
- Verifica e correzione delle anomalie
- Esecuzione del set up della macchina da stampa.
- Realizzazione di stampati per la pubblicazione.
- Preparazione ed esecuzione delle diverse tipologie di piega delle segnature.
- Raccolta e cucitura.
- Rifilo dello stampato.
- Preparazione di copertine.

E - Produzione fotografica e video ed elaborazione contributi multimediali

- Selezione della sequenza da fotografare/filmare
- Realizzazione sequenza fotografica
- Realizzazione riprese video
- Archiviazione del materiale fotografico/video
- Elaborazione file grafici
- Rifinitura grafica per prodotti multimediali
- Adattamento contributi audio video
- Adattamento a supporti web

COMPETENZE PROFESSIONALI DELLA FIGURA

A.1	Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e/o delle indicazioni di appoggio del progetto grafico e del sistema di relazioni
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore • Principali terminologie tecniche di settore • Processi e cicli di lavoro della lavorazione grafica • Tecniche di comunicazione organizzativa • Tecniche di pianificazione	• Utilizzare indicazioni di appoggio e le istruzioni per predisporre le diverse fasi di attività • Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo • Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore • Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro • Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato

A.2	Approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle istruzioni/indicazioni ricevute, del risultato atteso
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Caratteristiche tecniche delle forme di stampa • Periferiche di input/output • Principi, meccanismi e parametri di funzionamento degli strumenti per il processo di lavorazione grafica • Sistemi di stampa • Tipologie e caratteristiche dei principali materiali di grafica • Tipologie dei principali strumenti del grafico	• Individuare materiali, strumenti, attrezzature e macchinari per le diverse fasi di attività sulla base delle indicazioni di appoggio • Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchine

A.3	Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchinari, curando le attività di manutenzione ordinaria
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchinari • Procedure e tecniche di monitoraggio • Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento • Tecnologia e formati dei supporti digitali	• Applicare le tecniche di monitoraggio e verificare l'impostazione e il funzionamento di strumenti, attrezzature, macchinari • Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchinari • Utilizzare metodiche per individuare eventuali anomalie di funzionamento

A.4	Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Elementi di ergonomia • Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino	• Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro • Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia

PROFILO PROFESSIONALE

4.1.1 ADDETTO ALLA PRODUZIONE GRAFICA DIGITALE

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PROFILO

l'ADDETTO ALLA PRODUZIONE GRAFICA DIGITALE è la figura incaricata di realizzare, utilizzando contenuti (testi, illustrazioni, immagini), forniti, tutte le operazioni che precedono la stampa di un prodotto editoriale o la sua pubblicazione in forma digitale. Le sue principali attività consistono nel formalizzare l'idea grafica concordata con il cliente in un progetto, nel realizzare illustrazioni elettroniche, nell'elaborare immagini digitali, nell'impaginare il documento preparandolo per la stampa diretta su stampanti digitali, per la stampa tradizionale (offset, serigrafia, rotocalco) o la pubblicazione su supporti digitali. Svolge il suo lavoro nel reparto progettazione di aziende grafiche o tipografiche, centri stampa, studi pubblicitari e case editrici.

COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

Codice	*Titolo della QPR*	*EQF*	*Sviluppata in modo:*
QPR-GRA-01	Progettazione grafica e comunicativa	4	Parziale
QPR-GRA-02	Realizzazione di fotografie digitali	3	Parziale
QPR-GRA-03	Elaborazione digitale delle immagini	3	Completo
QPR-GRA-04	Creazione di illustrazioni vettoriali	3	Completo
QPR-GRA-05	Impaginazione digitale di prodotti grafici	3	Completo
QPR-GRA-10	Stampa con procedimento offset	3	Parziale
QPR-GRA-11	Stampa con procedimento serigrafico	3	Parziale
QPR-GRA-12	Stampa con procedimento digitale	3	Completo
QPR-GRA-13	Allestimento dello stampato	3	Parziale

DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

QPR-GRA-01 - **PROGETTAZIONE GRAFICA E COMUNICATIVA**	EQF: **4**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle esigenze del committente, il soggetto è in grado di progettare prodotti grafici (es. locandine, pieghe-voli, brochure, calendari, cataloghi, libri, packaging, coordinati aziendali …) da stampare su supporti fisici (es. carta, tessuto, plastica) o da fruire su dispositivi digitali (es. e-book), tenendo conto dei vincoli tecnico-economici e curando gli aspetti comunicativi in funzione degli utilizzatori finali.	
Conoscenze	*Abilità*
• Cenni di storia dell'arte • Fondamenti di comunicazione visiva • Comunicazione istituzionale e di prodotto • Caratteristiche e differenze tra grafica editoriale, pubblicitaria, per allestimenti e packaging • Criteri di valutazione della fattibilità tecnico-economica delle richieste del committente • Modalità di calcolo dei costi per la preventivazione • Tecniche di stampa (off-set, serigrafica, digitale) e loro implicazioni nella progettazione di un prodotto grafico • Caratteristiche e formati dei prodotti grafici che dovranno essere fruiti su supporti digitali • Tecniche per la formalizzazione del progetto grafico • Norme sul copyright	• Verificare la fattibilità tecnica delle richieste e proporre eventuali alternative • Realizzare bozzetti a mano libera o mediante software applicativi dedicati • Predisporre alcune bozze grafiche corredate dai relativi preventivi di costo • Gestire la presentazione al cliente delle proposte elaborate evidenziandone pregi e difetti • Definire il layout grafico della proposta scelta apportando le eventuali modifiche richieste • Definire il programma di lavoro completo di tutte le specifiche tecniche necessarie (progetto esecutivo) • Stabilire con il cliente eventuali momenti intermedi di valutazione (es. prova colore) • Realizzare il manuale di stile a corredo di progetti

QPR-GRA-02 - **REALIZZAZIONE DI FOTOGRAFIE DIGITALI**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle esigenze del committente e dello scopo ultimo del prodotto finale, il soggetto è in grado di realizzare un servizio fotografico di still life, reportage o ritratti che valorizzi il soggetto o la tematica presa a riferimento, tenendo presente vincoli tecnici, di set e budget economico.	
Conoscenze	*Abilità*
• Fondamenti di ripresa fotografica • Criteri di scelta delle attrezzature fotografiche • Caratteristiche tecniche delle diverse ottiche • Sistemi di illuminazione e di gestione delle luci • Criteri di allestimento e styling di un set fotografico • Tecniche di ripresa di soggetti still life • Tecniche di esecuzione di foto ritratto • Tecniche di esecuzione dello scatto di reportage • Criteri di archiviazione e classificazione delle foto • Norme legali di copyright	• Impostare i parametri della fotocamera, riprendendo in modalità manuale, con priorità di tempi e diaframmi • Scegliere le ottiche in rapporto al tipo di inquadratura, luce e resa visiva prospettica • Preparare ed impostare diverse tipologie di illuminazioni naturali ed artificiali creando una luce suggestiva e di impatto per il soggetto • Scattare tramite l'uso del treppiede e a ripresa diretta • Scattare in studio in tethering remoto (es. via wi-fi o bluetooth) con un computer • Eseguire elaborazioni delle foto in camera RAW • Archiviare e classificare le foto secondo criteri funzionali a query di ricerca e suddivisione degli scatti in base a contenuto e qualità

QPR-GRA-03 - **ELABORAZIONE DIGITALE DELLE IMMAGINI**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle indicazioni del progetto grafico esecutivo e dei materiali forniti dal committente (in formato digitale o cartaceo) o acquistati per lo scopo (es. immagini acquistate su internet), il soggetto è in grado di eseguire sulle im-magini operazioni di fotoritocco, di fotomontaggio e di creazione di effetti speciali utilizzando un software per l'elaborazione digitale delle immagini.	

Conoscenze	*Abilità*
• Principio di funzionamento di dispositivi di acquisizione immagini (scanner, fotocamere digitali e SLR) • Caratteristiche dei software di elaborazione grafica • Modalità di organizzazione del lavoro su livelli (layers) al fine di renderlo facilmente modificabile al bisogno • Concetto di scontorno, composizione, mascheratura degli oggetti grafici • Principali fonti on-line per recuperare immagini digitali pronte all'uso e concetto di copyright • Caratteristiche dei diversi formati di salvataggio ed esportazione dei file bitmap	• Ricercare e acquistare su internet immagini funzionali al progetto grafico in fase di realizzazione • Acquisire mediante scanner o altri dispositivi le immagini iniziali e trattarle al fine di renderle utilizzabili • Eseguire correzioni tonali sulle immagini • Elaborare le immagini mediante fotoritocco • Realizzare fotomontaggio tra due o più immagini • Creare effetti speciali sulle immagini in via di elaborazione esaltandone gli aspetti di comunicazione visiva • Gestire le proprietà dell'immagine elaborata per salvarla nel formato più adatto al successivo impiego

QPR-GRA-04 - **CREAZIONE DI ILLUSTRAZIONI VETTORIALI**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle indicazioni del progetto grafico esecutivo e dei materiali forniti dal committente (es. bozzetti o im-magini da vettorializzare), il soggetto è in grado di realizzare illustrazioni geometriche, stilizzate e prospettiche utiliz-zando software applicativi di grafica vettoriale.	

Conoscenze	*Abilità*
• Proprietà grafiche di un'illustrazione vettoriale • Caratteristiche dei software di illustrazione grafica • Tecniche di creazione dal nuovo di un illustrazione • Funzionamento delle curve di Beziér • Tecniche di ricalco dinamico di un bozzetto o immagine da vettorializzare • Principi di disegno in prospettiva • Principali fonti on-line per recuperare oggetti grafici pronti all'uso e rispetto del copyright • Caratteristiche dei diversi formati di salvataggio ed esportazione dei file vettoriali	• Creare elementi grafici utilizzando strumenti a mano libera e/o forme geometriche per realizzare illustrazioni geometriche, stilizzate e prospettiche • Impostare e modificare le proprietà grafiche (colore, spessore, riempimento) degli elementi grafici • Utilizzare lo strumento testo per ottenere oggetti grafici con proprietà tipografiche editabili • Usare colorazioni (es. trama, sfumatura, fusione) e filtri per ottenere effetti visuali particolari (es. riflessi, bagliori, trasparenze, ombre) • Integrare nella propria illustrazione oggetti grafici provenienti da librerie esterne • Salvare il file nel rispetto delle caratteristiche qualitative e di formato richieste

QPR-GRA-05 - **IMPAGINAZIONE DIGITALE DI PRODOTTI GRAFICI**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle indicazioni del progetto grafico esecutivo e dei materiali precedentemente elaborati (es. immagini, illustrazioni), il soggetto è in grado di impaginare un prodotto grafico (es. locandina, pieghevole, brochure, calendario, catalogo, libro, …) contenente testo, immagini, tabelle, grafici e grafismi, utilizzando un software applicativo per l'impaginazione digitale.	
Conoscenze	*Abilità*
• Caratteristiche dei software di impaginazione digitale • Differenze tecniche tra prodotti grafici da fruire su carta o in formato digitale • Elementi di composizione tipografica (gabbia impaginativa, pagine mastro, stili di testo, grafismi decorativi, riferimenti automatici) • Formati di importazione di testo e oggetti grafici e tecniche di conversione • Norme tipografiche che regolano la formattazione del testo e degli oggetti grafici • Tecniche di controllo bozze • Caratteristiche dei diversi formati di salvataggio in funzione dell'utilizzo dell'impaginato	• Impostare il layout di pagina e la gabbia impaginativa per prodotti grafici mono o multi pagina • Impostare gli stili di testo modificando quelli esistenti o creandone di nuovi • Creare eventuali grafismi decorativi • Inserire il testo corrente facendolo scorrere nei box costituenti il layout grafico • Importare oggetti grafici (immagini, illustrazioni, grafismi) posizionandoli o ridimensionandoli • Creare tabelle per organizzare dati informativi • Generare didascalie, note a piè pagina, sommari, indici analitici, riferimenti incrociati • Eseguire il controllo delle bozze stampate • Salvare il file nel rispetto del formato ottimale per l'utilizzo successivo

QPR-GRA-10 - **STAMPA CON PROCEDIMENTO OFFSET**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
A partire dalle indicazioni ricevute, il soggetto è in grado di gestire l'intero processo di stampa su carta di prodotti grafici mediante macchine da stampa offset (a foglio o a bobina) assicurando gli aspetti qualitativi e quantitativi spe-cificati nel piano di produzione relativo alla commessa di riferimento.	
Conoscenze	*Abilità*
• Caratteristiche delle principali macchine da stampa offset (a foglio: offset-piana; a bobina: roto-offset; monocolore o pluricolore) • Procedimenti e processi di stampa offset • Caratteristiche delle matrici per stampa offset • Processo di realizzazione delle matrici di stampa mediante l'utilizzo del CTP (computer to plate) • Proprietà degli inchiostri (semitrasparenti o coprenti) • Proprietà, tipologie e formati della carta • Elementi di colorimetria • Elementi di densitometria e spettrofotometria applicate al controllo della qualità degli stampati • Principali problematiche di stampa • Procedure di analisi e registrazione dei dispositivi della macchina da stampa offset	• Montare in macchina i materiali di consumo (carta, inchiostro, soluzione di bagnatura) • Preparare le lastre litografiche (matrici) di stampa • Montare la lastra di stampa ed effettuare le regolazioni iniziali (passaggio in macchina della carta, regolazione del calamaio in funzione del soggetto da stampare) • Gestire la fase di avviamento della macchina per la stampa su un lato a un colore, su un lato a più colori e la stampa in bianca e volta • Avviare la fase di tiratura monitorando sistematicamente l'andamento della stampa • Individuare e intervenire sulle principali problematiche di stampa • Eseguire le operazioni di fine tiratura

QPR-GRA-11 - **STAMPA CON PROCEDIMENTO SERIGRAFICO**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle indicazioni ricevute, il soggetto è in grado di gestire l'intero processo di stampa serigrafica di prodotti grafici su supporti di varia natura (es. tessuto, vetro, ceramica), assicurando gli aspetti qualitativi e quantitativi speci-ficati nel piano di produzione relativo alla commessa di riferimento.	

Conoscenze	*Abilità*
• Caratteristiche e usi delle macchine da stampa serigrafica (manuali, semi-automatiche e automatiche) • Tecniche per la preparazione dei telai serigrafici • Caratteristiche degli inchiostri utilizzati in serigrafia • Le tecniche di stampa serigrafica e gli effetti sui diversi supporti finali (es. tessuto, vetro, ceramica, porcellana) • La serigrafia nella stampa tessile • Tecniche di nobilitazione di uno stampato • Tecniche di asciugatura dello stampato (forno con lampade UV, spray protettivi, cottura in forno, …)	• Scegliere il tessuto per serigrafia adatto al tipo di grafismo da realizzare • Preparare e montare il telaio serigrafico • Scegliere gli inchiostri serigrafici più adatti in funzione del supporto su cui stampare • Impostare la stazione di stampa (giostra) • Eseguire la stampa su supporti rigidi e flessibili • Eseguire operazioni di rifinitura e nobilitazione del prodotto finale • Utilizzare strumenti e materiali per il fissaggio e per l'asciugatura del grafismo • Individuare e intervenire sulle principali problematiche di stampa

QPR-GRA-12 - **STAMPA CON PROCEDIMENTO DIGITALE**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
A partire dal file in uscita dalla fase di impaginazione digitale, il soggetto è in grado di gestire l'intero processo di stampa in digitale di prodotti grafici su diversi supporti di formato piccolo (es. carta a fogli singoli, carta adesiva, lucidi) o grande (es. carta in bobina, vinile, camvas, tessuto) o per la realizzazione di prototipi in materiale plastico (es. stampa 3D), assicurando gli aspetti qualitativi e quantitativi specificati nel piano di produzione relativo alla commessa di riferimento.	

Conoscenze	*Abilità*
• Cenni storici della stampa digitale: l'arte grafica del ventunesimo secolo • Elementi caratteristici della stampa digitale (grafismo, tecnologia, inchiostro, supporto e finitura) • La tecnologia di stampa digitale (inkjet, laser, lambda, trasferimento termico, sublimazione) • La prototipazione 3D: tecnologia additiva e sottrattiva • Caratteristiche dei diversi supporti (carta, carta adesiva, lucidi, vinile, camvas, tessuto) • Criteri di scelta della macchina digitale in funzione del formato e del supporto di stampa • Concetto di stampa certificata (profili colore ICC)	• Scegliere e impostare la macchina digitale più adatta al tipo di stampa da eseguire • Eseguire stampe digitali di piccolo formato mediante stampanti laser collegate a PC direttamente o mediante server di stampa • Eseguire stampe composte (es. copertina da un cassetto e interni da altro) con eventuali finiture in linea (es. piega, pinzatura, brossura, perforazione) • Eseguire stampe digitali di grande formato su carta o altri supporti mediante plotter ink-jet • Gestione delle problematiche di stampa che dipendono dalle successive fasi di allestimento dello stampato (es. vele e roll-up, occhiellatura banner, applicazioni dei supporti termoretraibili) • Gestire la stampa digitale 3D di prototipi o gadget a piccola tiratura in materiale plastico

QPR-GRA-13 - **ALLESTIMENTO DELLO STAMPATO**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
A partire dagli stampati forniti e dalle specifiche tecnico-estetiche richieste dal committente, il soggetto è in grado di allestire il prodotto grafico confezionandolo in maniera adeguata per la conservazione, il trasporto e la consegna al destinatario finale.	

Conoscenze	*Abilità*
• Tipologie e caratteristiche di carta, cartoni e materiali non cartacei per stampa • Formati di stampa • Tecniche e procedure di allestimento dello stampato (taglio, piegatura, cucitura, ecc.) • Tecniche e procedure di finitura del prodotto stampato (plastificazione, verniciatura, fustellatura, cordonatura, ecc.) • Macchine e materiali per l'allestimento dello stampato (piegatrici, raccoglitrici, cucitrici, ecc.) • Procedure di settaggio delle macchine per l'allestimento dello stampato • Tecniche di controllo dei prodotti grafici allestiti	• Scegliere il tipo di rilegatura più idoneo ai requisiti richiesti per il prodotto finito • Utilizzare strumenti per il taglio, la misurazione dimensionale e per regolare il controllo dello spessore del prodotto da allestire • Individuare e selezionare i materiali necessari alle operazioni di allestimento: colle, filo refe, ecc. • Settare le macchine per l'allestimento dello stampato a seconda del tipo di lavorazione richiesta • Utilizzare impianti di accoppiamento automatico o tecniche manuali per unire il fascicolo/insieme di fascicoli alla copertina • Utilizzare macchine semiautomatiche/automatiche di piega, cucitura, incollatura, fustellatura, cordonatura e rilegatura • Monitorare il corretto funzionamento delle macchine • Applicare tecniche per il controllo dei prodotti finiti • Confezionare il prodotto finito (packaging) in maniera adeguata per il trasporto e la conservazione

PROFILO PROFESSIONALE

4.1.2 ADDETTO ALLA STAMPA

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PROFILO

L'ADDETTO ALLA STAMPA è la figura professionale incaricata di realizzare, utilizzando elaborati (laste, file di stampa) precedentemente forniti, tutte le operazioni di stampa di un prodotto editoriale cartaceo e la sua formatura e rilegatura. Le sue principali attività consistono nel montare le forme grafiche per la stampa, preparare le attrezzature necessarie, realizzare il lavoro eseguito in prestampa, utilizzando i macchinari e le tecnologie più idonee per l'output editoriale in base al tipo di prodotto finale da ottenere, e in seguito rifilare le forme grafiche e provvedere alla rilegatura dello stampato. Svolge il suo lavoro nel reparto di stampa di aziende tipografiche, centri stampa.

COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

Codice	*Titolo della QPR*	*EQF*	*Sviluppata in modo:*
QPR-GRA-05	Impaginazione digitale di prodotti grafici	3	Parziale
QPR-GRA-10	Stampa con procedimento offset	3	Completo
QPR-GRA-11	Stampa con procedimento serigrafico	3	Completo
QPR-GRA-12	Stampa con procedimento digitale	3	Completo
QPR-GRA-13	Allestimento dello stampato	3	Completo

DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

QPR-GRA-05 - **IMPAGINAZIONE DIGITALE DI PRODOTTI GRAFICI**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle indicazioni del progetto grafico esecutivo e dei materiali precedentemente elaborati (es. immagini, illustrazioni), il soggetto è in grado di impaginare un prodotto grafico (es. locandina, pieghevole, brochure, calendario, catalogo, libro, …) contenente testo, immagini, tabelle, grafici e grafismi, utilizzando un software applicativo per l'impaginazione digitale.	
Conoscenze	*Abilità*
• Caratteristiche dei software di impaginazione digitale • Differenze tecniche tra prodotti grafici da fruire su carta o in formato digitale • Elementi di composizione tipografica (gabbia impaginativa, pagine mastro, stili di testo, grafismi decorativi, riferimenti automatici) • Formati di importazione di testo e oggetti grafici e tecniche di conversione • Norme tipografiche che regolano la formattazione del testo e degli oggetti grafici • Tecniche di controllo bozze • Caratteristiche dei diversi formati di salvataggio in funzione dell'utilizzo dell'impaginato	• Impostare il layout di pagina e la gabbia impaginativa per prodotti grafici mono o multi pagina • Impostare gli stili di testo modificando quelli esistenti o creandone di nuovi • Creare eventuali grafismi decorativi • Inserire il testo corrente facendolo scorrere nei box costituenti il layout grafico • Importare oggetti grafici (immagini, illustrazioni, grafismi) posizionandoli o ridimensionandoli • Creare tabelle per organizzare dati informativi • Generare didascalie, note a piè pagina, sommari, indici analitici, riferimenti incrociati • Eseguire il controllo delle bozze stampate • Salvare il file nel rispetto del formato ottimale per l'utilizzo successivo

QPR-GRA-10 - **STAMPA CON PROCEDIMENTO OFFSET**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
A partire dalle indicazioni ricevute, il soggetto è in grado di gestire l'intero processo di stampa su carta di prodotti grafici mediante macchine da stampa offset (a foglio o a bobina) assicurando gli aspetti qualitativi e quantitativi spe-cificati nel piano di produzione relativo alla commessa di riferimento.	
Conoscenze	*Abilità*
• Caratteristiche delle principali macchine da stampa offset (a foglio: offset-piana; a bobina: roto-offset; monocolore o pluricolore) • Procedimenti e processi di stampa offset • Caratteristiche delle matrici per stampa offset • Processo di realizzazione delle matrici di stampa mediante l'utilizzo del CTP (computer to plate) • Proprietà degli inchiostri (semitrasparenti o coprenti) • Proprietà, tipologie e formati della carta • Elementi di colorimetria • Elementi di densitometria e spettrofotometria applicate al controllo della qualità degli stampati • Principali problematiche di stampa • Procedure di analisi e registrazione dei dispositivi della macchina da stampa offset	• Montare in macchina i materiali di consumo (carta, inchiostro, soluzione di bagnatura) • Preparare le lastre litografiche (matrici) di stampa • Montare la lastra di stampa ed effettuare le regolazioni iniziali (passaggio in macchina della carta, regolazione del calamaio in funzione del soggetto da stampare) • Gestire la fase di avviamento della macchina per la stampa su un lato a un colore, su un lato a più colori e la stampa in bianca e volta • Avviare la fase di tiratura monitorando sistematicamente l'andamento della stampa • Individuare e intervenire sulle principali problematiche di stampa • Eseguire le operazioni di fine tiratura

<table>
<tr><td colspan="2">QPR-GRA-11 - STAMPA CON PROCEDIMENTO SERIGRAFICO</td><td>EQF: 3</td></tr>
<tr><td colspan="3">Descrizione del qualificatore professionale regionale</td></tr>
<tr><td colspan="3">Sulla base delle indicazioni ricevute, il soggetto è in grado di gestire l'intero processo di stampa serigrafica di prodotti grafici su supporti di varia natura (es. tessuto, vetro, ceramica), assicurando gli aspetti qualitativi e quantitativi speci-ficati nel piano di produzione relativo alla commessa di riferimento.</td></tr>
<tr><td>Conoscenze</td><td colspan="2">Abilità</td></tr>
<tr><td>• Caratteristiche e usi delle macchine da stampa serigrafica (manuali, semi-automatiche e automatiche)
• Tecniche per la preparazione dei telai serigrafici
• Caratteristiche degli inchiostri utilizzati in serigrafia
• Le tecniche di stampa serigrafica e gli effetti sui diversi supporti finali (es. tessuto, vetro, ceramica, porcellana)
• La serigrafia nella stampa tessile
• Tecniche di nobilitazione di uno stampato
• Tecniche di asciugatura dello stampato (forno con lampade UV, spray protettivi, cottura in forno, …)</td><td colspan="2">• Scegliere il tessuto per serigrafia adatto al tipo di grafismo da realizzare
• Preparare e montare il telaio serigrafico
• Scegliere gli inchiostri serigrafici più adatti in funzione del supporto su cui stampare
• Impostare la stazione di stampa (giostra)
• Eseguire la stampa su supporti rigidi e flessibili
• Eseguire operazioni di rifinitura e nobilitazione del prodotto finale
• Utilizzare strumenti e materiali per il fissaggio e per l'asciugatura del grafismo
• Individuare e intervenire sulle principali problematiche di stampa</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td colspan="2">QPR-GRA-12 - STAMPA CON PROCEDIMENTO DIGITALE</td><td>EQF: 3</td></tr>
<tr><td colspan="3">Descrizione del qualificatore professionale regionale</td></tr>
<tr><td colspan="3">A partire dal file in uscita dalla fase di impaginazione digitale, il soggetto è in grado di gestire l'intero processo di stampa in digitale di prodotti grafici su diversi supporti di formato piccolo (es. carta a fogli singoli, carta adesiva, lucidi) o grande (es. carta in bobina, vinile, camvas, tessuto) o per la realizzazione di prototipi in materiale plastico (es. stampa 3D), assicurando gli aspetti qualitativi e quantitativi specificati nel piano di produzione relativo alla commessa di riferimento.</td></tr>
<tr><td>Conoscenze</td><td colspan="2">Abilità</td></tr>
<tr><td>• Cenni storici della stampa digitale: l'arte grafica del ventunesimo secolo
• Elementi caratteristici della stampa digitale (grafismo, tecnologia, inchiostro, supporto e finitura)
• La tecnologia di stampa digitale (inkjet, laser, lambda, trasferimento termico, sublimazione)
• La prototipazione 3D: tecnologia additiva e sottrattiva
• Caratteristiche dei diversi supporti (carta, carta adesiva, lucidi, vinile, camvas, tessuto)
• Criteri di scelta della macchina digitale in funzione del formato e del supporto di stampa
• Concetto di stampa certificata (profili colore ICC)</td><td colspan="2">• Scegliere e impostare la macchina digitale più adatta al tipo di stampa da eseguire
• Eseguire stampe digitali di piccolo formato mediante stampanti laser collegate a PC direttamente o mediante server di stampa
• Eseguire stampe composte (es. copertina da un cassetto e interni da altro) con eventuali finiture in linea (es. piega, pinzatura, brossura, perforazione)
• Eseguire stampe digitali di grande formato su carta o altri supporti mediante plotter ink-jet
• Gestione delle problematiche di stampa che dipendono dalle successive fasi di allestimento dello stampato (es. vele e roll-up, occhiellatura banner, applicazioni dei supporti termoretraibili)
• Gestire la stampa digitale 3D di prototipi o gadget a piccola tiratura in materiale plastico</td></tr>
</table>

QPR-GRA-13 - **ALLESTIMENTO DELLO STAMPATO**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
A partire dagli stampati forniti e dalle specifiche tecnico-estetiche richieste dal committente, il soggetto è in grado di allestire il prodotto grafico confezionandolo in maniera adeguata per la conservazione, il trasporto e la consegna al destinatario finale.	

Conoscenze	*Abilità*
• Tipologie e caratteristiche di carta, cartoni e materiali non cartacei per stampa • Formati di stampa • Tecniche e procedure di allestimento dello stampato (taglio, piegatura, cucitura, ecc.) • Tecniche e procedure di finitura del prodotto stampato (plastificazione, verniciatura, fustellatura, cordonatura, ecc.) • Macchine e materiali per l'allestimento dello stampato (piegatrici, raccoglitrici, cucitrici, ecc.) • Procedure di settaggio delle macchine per l'allestimento dello stampato • Tecniche di controllo dei prodotti grafici allestiti	• Scegliere il tipo di rilegatura più idoneo ai requisiti richiesti per il prodotto finito • Utilizzare strumenti per il taglio, la misurazione dimensionale e per regolare il controllo dello spessore del prodotto da allestire • Individuare e selezionare i materiali necessari alle operazioni di allestimento: colle, filo refe, ecc. • Settare le macchine per l'allestimento dello stampato a seconda del tipo di lavorazione richiesta • Utilizzare impianti di accoppiamento automatico o tecniche manuali per unire il fascicolo/insieme di fascicoli alla copertina • Utilizzare macchine semiautomatiche/automatiche di piega, cucitura, incollatura, fustellatura, cordonatura e rilegatura • Monitorare il corretto funzionamento delle macchine • Applicare tecniche per il controllo dei prodotti finiti • Confezionare il prodotto finito (packaging) in maniera adeguata per il trasporto e la conservazione

PROFILO PROFESSIONALE

4.1.3 ADDETTO ALLA COMPUTER GRAFICA

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PROFILO

L'ADDETTO ALLA COMPUTER GRAFICA è incaricato di realizzare, raccogliendo i diversi contributi, dalla grafica al testo, dal video al suono, e alla loro digitalizzazione, disegni vettoriali, immagini fotografiche, modelli 2D e 3D, animazioni al computer, per prodotti che hanno come destinazione la stampa, i supporti digitali come DVD, CD e Web, la progettazione di oggetti nell'industria o nell'edilizia. Svolge il suo lavoro in aziende che operano nell'editoria, nella stampa, nella creazione di siti web e nella progettazione al computer.

COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

Codice	*Titolo della QPR*	*EQF*	*Sviluppata in modo:*
QPR-GRA-01	Progettazione grafica e comunicativa	4	Parziale
QPR-GRA-03	Elaborazione digitale delle immagini	3	Completo
QPR-GRA-04	Creazione di illustrazioni vettoriali	3	Completo
QPR-GRA-05	Impaginazione digitale di prodotti grafici	3	Parziale
QPR-GRA-07	Realizzazione di animazioni 2D	3	Completo
QPR-GRA-08	Realizzazione di modelli e animazioni 3D	4	Parziale
QPR-ICT-01	Realizzazione di interfacce grafiche	3	Completo
QPR-ICT-02	Sviluppo di applicazioni web-based	4	Parziale

DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

QPR-GRA-01 - **PROGETTAZIONE GRAFICA E COMUNICATIVA**	EQF: **4**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle esigenze del committente, il soggetto è in grado di progettare prodotti grafici (es. locandine, pieghe-voli, brochure, calendari, cataloghi, libri, packaging, coordinati aziendali …) da stampare su supporti fisici (es. carta, tessuto, plastica) o da fruire su dispositivi digitali (es. e-book), tenendo conto dei vincoli tecnico-economici e curando gli aspetti comunicativi in funzione degli utilizzatori finali.	

Conoscenze	*Abilità*
• Cenni di storia dell'arte • Fondamenti di comunicazione visiva • Comunicazione istituzionale e di prodotto • Caratteristiche e differenze tra grafica editoriale, pubblicitaria, per allestimenti e packaging • Criteri di valutazione della fattibilità tecnico-economica delle richieste del committente • Modalità di calcolo dei costi per la preventivazione • Tecniche di stampa (off-set, serigrafica, digitale) e loro implicazioni nella progettazione di un prodotto grafico • Caratteristiche e formati dei prodotti grafici che dovranno essere fruiti su supporti digitali • Tecniche per la formalizzazione del progetto grafico • Norme sul copyright	• Verificare la fattibilità tecnica delle richieste e proporre eventuali alternative • Realizzare bozzetti a mano libera o mediante software applicativi dedicati • Predisporre alcune bozze grafiche corredate dai relativi preventivi di costo • Gestire la presentazione al cliente delle proposte elaborate evidenziandone pregi e difetti • Definire il layout grafico della proposta scelta apportando le eventuali modifiche richieste • Definire il programma di lavoro completo di tutte le specifiche tecniche necessarie (progetto esecutivo) • Stabilire con il cliente eventuali momenti intermedi di valutazione (es. prova colore) • Realizzare il manuale di stile a corredo di progetti

QPR-GRA-03 - **ELABORAZIONE DIGITALE DELLE IMMAGINI**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle indicazioni del progetto grafico esecutivo e dei materiali forniti dal committente (in formato digitale o cartaceo) o acquistati per lo scopo (es. immagini acquistate su internet), il soggetto è in grado di eseguire sulle im-magini operazioni di fotoritocco, di fotomontaggio e di creazione di effetti speciali utilizzando un software per l'elaborazione digitale delle immagini.	

Conoscenze	*Abilità*
• Principio di funzionamento di dispositivi di acquisizione immagini (scanner, fotocamere digitali e SLR) • Caratteristiche dei software di elaborazione grafica • Modalità di organizzazione del lavoro su livelli (layers) al fine di renderlo facilmente modificabile al bisogno • Concetto di scontorno, composizione, mascheratura degli oggetti grafici • Principali fonti on-line per recuperare immagini digitali pronte all'uso e concetto di copyright • Caratteristiche dei diversi formati di salvataggio ed esportazione dei file bitmap	• Ricercare e acquistare su internet immagini funzionali al progetto grafico in fase di realizzazione • Acquisire mediante scanner o altri dispositivi le immagini iniziali e trattarle al fine di renderle utilizzabili • Eseguire correzioni tonali sulle immagini • Elaborare le immagini mediante fotoritocco • Realizzare fotomontaggio tra due o più immagini • Creare effetti speciali sulle immagini in via di elaborazione esaltandone gli aspetti di comunicazione visiva • Gestire le proprietà dell'immagine elaborata per salvarla nel formato più adatto al successivo impiego

QPR-GRA-04 - **CREAZIONE DI ILLUSTRAZIONI VETTORIALI**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	

Sulla base delle indicazioni del progetto grafico esecutivo e dei materiali forniti dal committente (es. bozzetti o im-magini da vettorializzare), il soggetto è in grado di realizzare illustrazioni geometriche, stilizzate e prospettiche utiliz-zando software applicativi di grafica vettoriale.

Conoscenze	*Abilità*
• Proprietà grafiche di un'illustrazione vettoriale • Caratteristiche dei software di illustrazione grafica • Tecniche di creazione dal nuovo di un illustrazione • Funzionamento delle curve di Beziér • Tecniche di ricalco dinamico di un bozzetto o immagine da vettorializzare • Principi di disegno in prospettiva • Principali fonti on-line per recuperare oggetti grafici pronti all'uso e rispetto del copyright • Caratteristiche dei diversi formati di salvataggio ed esportazione dei file vettoriali	• Creare elementi grafici utilizzando strumenti a mano libera e/o forme geometriche per realizzare illustrazioni geometriche, stilizzate e prospettiche • Impostare e modificare le proprietà grafiche (colore, spessore, riempimento) degli elementi grafici • Utilizzare lo strumento testo per ottenere oggetti grafici con proprietà tipografiche editabili • Usare colorazioni (es. trama, sfumatura, fusione) e filtri per ottenere effetti visuali particolari (es. riflessi, bagliori, trasparenze, ombre) • Integrare nella propria illustrazione oggetti grafici provenienti da librerie esterne • Salvare il file nel rispetto delle caratteristiche qualitative e di formato richieste

QPR-GRA-05 - **IMPAGINAZIONE DIGITALE DI PRODOTTI GRAFICI**		EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale		
Sulla base delle indicazioni del progetto grafico esecutivo e dei materiali precedentemente elaborati (es. immagini, illustrazioni), il soggetto è in grado di impaginare un prodotto grafico (es. locandina, pieghevole, brochure, calendario, catalogo, libro, …) contenente testo, immagini, tabelle, grafici e grafismi, utilizzando un software applicativo per l'impaginazione digitale.		
Conoscenze	*Abilità*	
• Caratteristiche dei software di impaginazione digitale • Differenze tecniche tra prodotti grafici da fruire su carta o in formato digitale • Elementi di composizione tipografica (gabbia impaginativa, pagine mastro, stili di testo, grafismi decorativi, riferimenti automatici) • Formati di importazione di testo e oggetti grafici e tecniche di conversione • Norme tipografiche che regolano la formattazione del testo e degli oggetti grafici • Tecniche di controllo bozze • Caratteristiche dei diversi formati di salvataggio in funzione dell'utilizzo dell'impaginato	• Impostare il layout di pagina e la gabbia impaginativa per prodotti grafici mono o multi pagina • Impostare gli stili di testo modificando quelli esistenti o creandone di nuovi • Creare eventuali grafismi decorativi • Inserire il testo corrente facendolo scorrere nei box costituenti il layout grafico • Importare oggetti grafici (immagini, illustrazioni, grafismi) posizionandoli o ridimensionandoli • Creare tabelle per organizzare dati informativi • Generare didascalie, note a piè pagina, sommari, indici analitici, riferimenti incrociati • Eseguire il controllo delle bozze stampate • Salvare il file nel rispetto del formato ottimale per l'utilizzo successivo	

QPR-GRA-07 - **REALIZZAZIONE DI ANIMAZIONI 2D**		EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale		
A partire da uno storyboard, il soggetto è in grado di realizzare animazioni digitali utilizzando software di animazione in 2D, tenendo conto dei vincoli tecnici/economici, dei media prescelti (web, mobile, e-book interattivi, tv, cinema) e dei fruitori finali del prodotto di animazione.		
Conoscenze	*Abilità*	
• Fondamenti di comunicazione visiva • Tecniche di elaborazione immagini • Tecniche di illustrazione vettoriale • Storyboard per animazione 2D • Principi e tecniche di animazione digitale in 2D • Effetti speciali nel disegno animato 2D • Utilizzo di software di animazione 2D • Norme sul copyright	• Realizzare storyboard di animazioni 2D • Realizzare sequenza tecnica ed ordinata di scene dell'animazione 2D • Realizzare animazione di oggetti (movimenti e trasformazioni) 2D • Eseguire sincronizzazioni immagini, audio, testi ed effetti speciali dell'animazione • Ottimizzare formato per i diversi media (web, mobile, e-book interattivi, tv, cinema)	

QPR-GRA-08 - **REALIZZAZIONE DI MODELLI E ANIMAZIONI 3D**	EQF: **4**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
A partire da un progetto esecutivo, il soggetto è in grado di realizzare modelli e animazioni tridimensionali utilizzando software di grafica ed animazione in 3D, tenendo conto dei vincoli tecnici/economici, dei media prescelti (web, mobile, e-book interattivi, tv, cinema) e dei fruitori finali del prodotto.	

Conoscenze	*Abilità*
• Fondamenti di comunicazione visiva • Tecniche di elaborazione immagini • Tecniche di illustrazione vettoriale • Caratteristiche e tecniche di modellazione in 3D • Texturing e materiali • Tecniche di illuminazione e rendering • Utilizzo di software di grafica e animazione 3D • Norme sul copyright	• Realizzare forme ed oggetti con strumenti di modellazione in 3D • Realizzare l'illuminazione di oggetti, ambienti e scene con applicazioni 3D • Creare materiali e texture con applicazioni 3D • Eseguire operazioni di rendering di oggetti, ambienti e scene con applicazioni 3D • Realizzare animazioni di oggetti in 3D

QPR-ICT-01 - **REALIZZAZIONE DI INTERFACCE INTERATTIVE**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle indicazioni di progetto e partendo dal materiale testuale e grafico fornito, il soggetto è in grado di realizzare interfacce grafiche interattive (es. sito web, applicazione mobile, edizioni interattive), curando in particolare l'efficacia dell'esperienza utente.	

Conoscenze	*Abilità*
• Elementi di fisiologia del sistema visivo • Cenni storici sull'interaction design • Principi di progettazione e usabilità • Conoscenza del funzionamento dei dispositivi di visualizzazione • Tecniche di analisi e progetto delle interfacce grafiche • Tecniche per la creazione di interfacce grafiche per edizioni interattive • Tecniche per creazione di interfacce grafiche per siti, portali ed applicazioni web • Tecniche per creazione di interfacce grafiche per applicazioni per dispositivi mobili • Parametri per valutazione di ergonomia ed usabilità	• Analizzare le esigenze degli utenti che useranno l'interfaccia • Scegliere specifici obiettivi di usabilità ed esperienza d'uso • Progettare la struttura dell'interfaccia secondo criteri ergonomici e di usabilità • Realizzare interfacce grafiche di edizioni interattive • Realizzare interfacce grafiche di siti, portali ed applicazioni web • Realizzare interfacce grafiche di applicazioni per dispositivi mobili • Collaudare l'interfaccia realizzata • Verificare l'efficacia dell'esperienza utente

QPR-ICT-02 - **SVILUPPO DI FUNZIONI WEB-BASED**	EQF: **4**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Partendo da un progetto definito assieme al cliente, il soggetto è in grado di progettare e realizzare delle applicazioni web dinamiche utilizzando le strutture e gli applicativi lato server verificandole su dispositivi tradizionali (PC) e mobili	

Conoscenze	*Abilità*
• Criteri per la configurazione di PHPMyAdmin per amministrare database SQL • Criteri di configurazione base ed avanzata del software PHP lato server • Caratteristiche e funzionalità del PHP e database per realizzare parti dinamiche all'interno di strutture html • Modalità per la definizione di comportamenti, user interaction e generazione dei contenuti: stringhe e variabili • Caratteristiche e funzionalità del CMS: modifica di funzioni dinamiche di base e sui temiUtilizzo di software di grafica e animazione 3D • Norme sul copyright	• Creare un database con corretti permessi ed utenti e connetterlo al webserver • Verificare l'esecuzione di PHP e MySQL con particolare cura per la velocità, gestione memoria e sicurezza sul server • Creare pagine dinamiche con funzioni e routine progettate ad hoc sulle esigenze del cliente • Programmare form di invio e raccolta dati in modalità dinamica • Modificare le funzionalità di base di un CMS, dei suoi plugin e dei temi

FIGURA PROFESSIONALE

4.2 TECNICO GRAFICO

REFERENZIAZIONI DELLA FIGURA

Professioni NUP/ISTAT correlate:

6	Artigiani, operai specializzati e agricoltori
6341	Compositori tipografici
6342	Tipografi impressori
6343	Stampatori offset e alla rotativa
6346	Rilegatori ed assimilati
6347	Fototipografi e fototecnici

Attività economiche di riferimento (ATECO 2007/ISTAT):

18	Stampa e riproduzione di supporti registrati
18.13	Lavorazioni preliminari alla stampa e ai media
18.14	Legatoria e servizi connessi
58	Attività editoriali
58.11	Edizione di libri
58.13	Edizione di quotidiani
58.14	Edizione di riviste e periodici
58.29	Edizione di altri software

DESCRIZIONE SINTETICA DELLA FIGURA

Il TECNICO GRAFICO interviene con autonomia nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo di produzione grafica attraverso la partecipazione all'individuazione delle risorse, l'organizzazione operativa, il monitoraggio e la valutazione del risultato e l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'applicazione ed utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere le attività relative al processo di riferimento, con competenze negli ambiti della progettazione, produzione di prodotti grafici e multimediali, della gestione documentale, dell'approvvigionamento, dei rapporti con i clienti e con i fornitori.

PROCESSO DI LAVORO CARATTERIZZANTE LA FIGURA:

REALIZZAZIONI DI PRODOTTI GRAFICI E MULTIMEDIALI

A - Gestione organizzativa del lavoro
- Definizione compiti, tempi e modalità operative
- Coordinamento operativo
- Controllo avanzamento della produzione/lavorazioni
- Ottimizzazione degli standard di qualità
- Prevenzione situazioni di rischio

B - Rapporto con i clienti
- Definizione dell'offerta
  - Rilevazione esigenze del cliente
  - Gestione reclami, richieste, esigenze del cliente
  - Monitoraggio servizio
  - Rilevazione dati customer

C - Progettazione del prodotto grafico
- Elaborazione dell'idea grafica
- Acquisizione feed-back dal cliente
- Redazione del progetto esecutivo

D - Produzione grafica
- Predisposizione e presidio del work-flow grafico

E - Gestione documentaria delle attività
- Elaborazione preventivi
- Elaborazione documenti di rendicontazione

F - Gestione dell'approvvigionamento
- Verifica livelli e giacenze materiali
- Definizione fabbisogno
- Approvvigionamento
- Gestione scorte

G - Controllo del prodotto
- Controllo e valutazione del prodotto finale

COMPETENZE PROFESSIONALI DELLA FIGURA NAZIONALE

A.1	Condurre le fasi di lavoro sulla base degli ordini e delle specifiche progettuali, coordinando l'attività di una piccola unità produttiva/di un reparto di lavorazione
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Attrezzature, risorse umane e tecnologiche • Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro • Elementi e procedure di gestione delle risorse umane • Modello organizzativo e organigramma dell'azienda • Sistema di qualità e principali modelli • Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità • Tecniche e strumenti per il controllo di qualità del servizio	• Leggere il progetto grafico • Applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività • Individuare anomalie e segnalare non conformità • Individuare problematiche esecutive • Formulare proposte di miglioramento degli standard aziendali/di servizio • Applicare modalità di coordinamento dei ruoli operativi e delle movimentazioni • Utilizzare metodiche per individuare e segnalare il fabbisogno formativo del personale

A.2	Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• D.Lsg. 81/2008 • Elementi di ergonomia • Metodi per la rielaborazione delle situazioni di rischio • Normativa ambientale e fattori di inquinamento • Strategie di promozione • Tecniche di reporting • Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio	• Applicare criteri per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione • Applicare procedure per la rielaborazione e segnalazione delle non conformità • Prefigurare forme comportamentali di prevenzione • Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio

B.1	Formulare proposte di prodotti interpretando i bisogni del cliente e promuovendone la fidelizzazione
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Elementi di customer satisfaction • Principi di fidelizzazione del cliente • Tecniche di ascolto e di comunicazione • Tecniche di negoziazione e problem solving	• Applicare tecniche di interazione col cliente • Utilizzare tecniche di rilevazione dei bisogni del cliente • Individuare tipologie di prodotto in rapporto a target / esigenze di clientela • Applicare tecniche di rilevazione del grado di soddisfazione del cliente • Effettuare la valutazione tecnica dei reclami • Applicare tecniche di monitoraggio e controllo della qualità del prodotto / servizio

C.1	Realizzare la progettazione grafica integrata, in relazione alle diverse tipologie di supporto di pubblicazione
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Elementi di lettering e di logotipica • Elementi di progettazione grafica • La composizione grafica del testo • Normativa di riferimento sui diritti d'autore e licenze d'uso • Tecnica grafica computerizzata • Tecniche di acquisizione delle immagini dalle diverse periferiche (importazione esportazione dati) • Tecniche di disegno a mano • Tecniche di grafica creativa • Tecniche di interfacciamento grafico • Tecniche di organizzazione dell'area di stampa • Teoria del colore • Tipi di prodotti per i diversi supporti di pubblicazione e archiviazione	• Applicare tecniche di formalizzazione dell'idea grafica • Utilizzare strumenti manuali e software per realizzare schizzi e bozze • Realizzare file grafici e animazioni • Applicare le tecniche della comunicazione visiva • Applicare tecniche di lettering • Utilizzare tecniche di gestione dei colori • Interpretare e utilizzare i cataloghi e la documentazione tecnica

D.1	Predisporre e presidiare il work-flow grafico
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Sistemi di stampa digitale • Tecniche di controllo qualità • Work-flow grafico	• Utilizzare sistemi digitali specifici per la gestione automatica del work-flow grafico • Utilizzare il work-flow digitale secondo gli standard previsti • Applicare le procedure previste dai processi relativi all' intero ciclo produttivo grafico

E.1	Predisporre documenti relativi alle attività ed ai materiali
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Elementi di budgeting • Elementi di contabilità dei costi • Modulistica e procedure per la rilevazione dei costi • Preventivistica • Tecniche di rendicontazione	• Utilizzare tecniche di rilevazione dei costi delle singole attività • Applicare tecniche di analisi dei tempi e metodi per l'uso ottimale delle risorse • Applicare tecniche di preventivistica • Utilizzare tecniche di documentazione contabile nei diversi stadi di avanzamento lavori • Applicare tecniche di rendicontazione delle attività e dei materiali

F.1	Definire le esigenze di acquisto di attrezzature e materiali, gestendo il processo di approvvigionamento
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Attrezzature e materiali del settore • Procedure e tecniche per l'approvvigionamento • Tecniche di gestione scorte e giacenze	• Applicare tecniche di analisi dei livelli di consumo e del fabbisogno di materiali e attrezzature • Applicare criteri di selezione di materiali e attrezzature • Applicare criteri e tecniche per l'approvvigionamento e il deposito di materiali e attrezzature • Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura • Applicare metodiche per la gestione delle scorte e giacenze

G.1	Valutare la rispondenza del prodotto agli standard qualitativi previsti dalle specifiche di progettazione
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Modulistica e modalità di compilazione della documentazione tecnica • Normative di riferimento • Procedure per il controllo e collaudo	• Applicare metodi per la predisposizione di un piano di verifica • Utilizzare strumenti di misura e verifica • Applicare tecniche per la compilazione della reportistica tecnica

COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

Codice	*Titolo della QPR*	*EQF*	*Sviluppata in modo:*
QPR-GRA-01	Progettazione grafica e comunicativa	4	Completo
QPR-GRA-03	Elaborazione digitale delle immagini	3	Esteso
QPR-GRA-04	Creazione di illustrazioni vettoriali	3	Esteso
QPR-GRA-07	Realizzazione di animazioni 2D	3	Esteso
QPR-GRA-08	Realizzazione di modelli e animazioni 3D	4	Completo
QPR-ICT-01	Realizzazione di interfacce grafiche	3	Esteso
QPR-ICT-02	Sviluppo di applicazioni web-based	4	Parziale

DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

QPR-GRA-01 - **PROGETTAZIONE GRAFICA E COMUNICATIVA**	EQF: **4**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle esigenze del committente, il soggetto è in grado di progettare prodotti grafici (es. locandine, pieghe-voli, brochure, calendari, cataloghi, libri, packaging, coordinati aziendali …) da stampare su supporti fisici (es. carta, tessuto, plastica) o da fruire su dispositivi digitali (es. e-book), tenendo conto dei vincoli tecnico-economici e curando gli aspetti comunicativi in funzione degli utilizzatori finali.	
Conoscenze	*Abilità*
• Cenni di storia dell'arte • Fondamenti di comunicazione visiva • Comunicazione istituzionale e di prodotto • Caratteristiche e differenze tra grafica editoriale, pubblicitaria, per allestimenti e packaging • Criteri di valutazione della fattibilità tecnico-economica delle richieste del committente • Modalità di calcolo dei costi per la preventivazione • Tecniche di stampa (off-set, serigrafica, digitale) e loro implicazioni nella progettazione di un prodotto grafico • Caratteristiche e formati dei prodotti grafici che dovranno essere fruiti su supporti digitali • Tecniche per la formalizzazione del progetto grafico • Norme sul copyright	• Verificare la fattibilità tecnica delle richieste e proporre eventuali alternative • Realizzare bozzetti a mano libera o mediante software applicativi dedicati • Predisporre alcune bozze grafiche corredate dai relativi preventivi di costo • Gestire la presentazione al cliente delle proposte elaborate evidenziandone pregi e difetti • Definire il layout grafico della proposta scelta apportando le eventuali modifiche richieste • Definire il programma di lavoro completo di tutte le specifiche tecniche necessarie (progetto esecutivo) • Stabilire con il cliente eventuali momenti intermedi di valutazione (es. prova colore) • Realizzare il manuale di stile a corredo di progetti

<table>
<tr><td colspan="2">QPR-GRA-03 - ELABORAZIONE DIGITALE DELLE IMMAGINI</td><td>EQF: 3</td></tr>
<tr><td colspan="3">Descrizione del qualificatore professionale regionale</td></tr>
<tr><td colspan="3">Sulla base delle indicazioni del progetto grafico esecutivo e dei materiali forniti dal committente (in formato digitale o cartaceo) o acquistati per lo scopo (es. immagini acquistate su internet), il soggetto è in grado di eseguire sulle im-magini operazioni di fotoritocco, di fotomontaggio e di creazione di effetti speciali utilizzando un software per l’elaborazione digitale delle immagini.</td></tr>
<tr><td>Conoscenze</td><td colspan="2">Abilità</td></tr>
<tr><td>• Principio di funzionamento di dispositivi di acquisizione immagini (scanner, fotocamere digitali e SLR)
• Caratteristiche dei software di elaborazione grafica
• Modalità di organizzazione del lavoro su livelli (layers) al fine di renderlo facilmente modificabile al bisogno
• Concetto di scontorno, composizione, mascheratura degli oggetti grafici
• Principali fonti on-line per recuperare immagini digitali pronte all'uso e concetto di copyright
• Caratteristiche dei diversi formati di salvataggio ed esportazione dei file bitmap</td><td colspan="2">• Ricercare e acquistare su internet immagini funzionali al progetto grafico in fase di realizzazione
• Acquisire mediante scanner o altri dispositivi le immagini iniziali e trattarle al fine di renderle utilizzabili
• Eseguire correzioni tonali sulle immagini
• Elaborare le immagini mediante fotoritocco
• Realizzare fotomontaggio tra due o più immagini
• Creare effetti speciali sulle immagini in via di elaborazione esaltandone gli aspetti di comunicazione visiva
• Gestire le proprietà dell'immagine elaborata per salvarla nel formato più adatto al successivo impiego</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td colspan="2">QPR-GRA-04 - CREAZIONE DI ILLUSTRAZIONI VETTORIALI</td><td>EQF: 3</td></tr>
<tr><td colspan="3">Descrizione del qualificatore professionale regionale</td></tr>
<tr><td colspan="3">Sulla base delle indicazioni del progetto grafico esecutivo e dei materiali forniti dal committente (es. bozzetti o im-magini da vettorializzare), il soggetto è in grado di realizzare illustrazioni geometriche, stilizzate e prospettiche utiliz-zando software applicativi di grafica vettoriale.</td></tr>
<tr><td>Conoscenze</td><td colspan="2">Abilità</td></tr>
<tr><td>• Proprietà grafiche di un'illustrazione vettoriale
• Caratteristiche dei software di illustrazione grafica
• Tecniche di creazione dal nuovo di un illustrazione
• Funzionamento delle curve di Beziér
• Tecniche di ricalco dinamico di un bozzetto o immagine da vettorializzare
• Principi di disegno in prospettiva
• Principali fonti on-line per recuperare oggetti grafici pronti all'uso e rispetto del copyright
• Caratteristiche dei diversi formati di salvataggio ed esportazione dei file vettoriali</td><td colspan="2">• Creare elementi grafici utilizzando strumenti a mano libera e/o forme geometriche per realizzare illustrazioni geometriche, stilizzate e prospettiche
• Impostare e modificare le proprietà grafiche (colore, spessore, riempimento) degli elementi grafici
• Utilizzare lo strumento testo per ottenere oggetti grafici con proprietà tipografiche editabili
• Usare colorazioni (es. trama, sfumatura, fusione) e filtri per ottenere effetti visuali particolari (es. riflessi, bagliori, trasparenze, ombre)
• Integrare nella propria illustrazione oggetti grafici provenienti da librerie esterne
• Salvare il file nel rispetto delle caratteristiche qualitative e di formato richieste</td></tr>
</table>

QPR-GRA-07 - **REALIZZAZIONE DI ANIMAZIONI 2D**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
A partire da uno storyboard, il soggetto è in grado di realizzare animazioni digitali utilizzando software di animazione in 2D, tenendo conto dei vincoli tecnici/economici, dei media prescelti (web, mobile, e-book interattivi, tv, cinema) e dei fruitori finali del prodotto di animazione.	
Conoscenze	*Abilità*
• Fondamenti di comunicazione visiva • Tecniche di elaborazione immagini • Tecniche di illustrazione vettoriale • Storyboard per animazione 2D • Principi e tecniche di animazione digitale in 2D • Effetti speciali nel disegno animato 2D • Utilizzo di software di animazione 2D • Norme sul copyright	• Realizzare storyboard di animazioni 2D • Realizzare sequenza tecnica ed ordinata di scene dell'animazione 2D • Realizzare animazione di oggetti (movimenti e trasformazioni) 2D • Eseguire sincronizzazioni immagini, audio, testi ed effetti speciali dell'animazione • Ottimizzare formato per i diversi media (web, mobile, e-book interattivi, tv, cinema)

QPR-GRA-08 - **REALIZZAZIONE DI MODELLI E ANIMAZIONI 3D**	EQF: **4**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
A partire da un progetto esecutivo, il soggetto è in grado di realizzare modelli e animazioni tridimensionali utilizzando software di grafica ed animazione in 3D, tenendo conto dei vincoli tecnici/economici, dei media prescelti (web, mobile, e-book interattivi, tv, cinema) e dei fruitori finali del prodotto.	
Conoscenze	*Abilità*
• Fondamenti di comunicazione visiva • Tecniche di elaborazione immagini • Tecniche di illustrazione vettoriale • Caratteristiche e tecniche di modellazione in 3D • Texturing e materiali • Tecniche di illuminazione e rendering • Utilizzo di software di grafica e animazione 3D • Norme sul copyright	• Realizzare forme ed oggetti con strumenti di modellazione in 3D • Realizzare l'illuminazione di oggetti, ambienti e scene con applicazioni 3D • Creare materiali e texture con applicazioni 3D • Eseguire operazioni di rendering di oggetti, ambienti e scene con applicazioni 3D • Realizzare animazioni di oggetti in 3D

QPR-ICT-01 - **REALIZZAZIONE DI INTERFACCE INTERATTIVE**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle indicazioni di progetto e partendo dal materiale testuale e grafico fornito, il soggetto è in grado di realizzare interfacce grafiche interattive (es. sito web, applicazione mobile, edizioni interattive), curando in particolare l'efficacia dell'esperienza utente.	

Conoscenze	*Abilità*
• Elementi di fisiologia del sistema visivo • Cenni storici sull'interaction design • Principi di progettazione e usabilità • Conoscenza del funzionamento dei dispositivi di visualizzazione • Tecniche di analisi e progetto delle interfacce grafiche • Tecniche per la creazione di interfacce grafiche per edizioni interattive • Tecniche per creazione di interfacce grafiche per siti, portali ed applicazioni web • Tecniche per creazione di interfacce grafiche per applicazioni per dispositivi mobili • Parametri per valutazione di ergonomia ed usabilità	• Analizzare le esigenze degli utenti che useranno l'interfaccia • Scegliere specifici obiettivi di usabilità ed esperienza d'uso • Progettare la struttura dell'interfaccia secondo criteri ergonomici e di usabilità • Realizzare interfacce grafiche di edizioni interattive • Realizzare interfacce grafiche di siti, portali ed applicazioni web • Realizzare interfacce grafiche di applicazioni per dispositivi mobili • Collaudare l'interfaccia realizzata • Verificare l'efficacia dell'esperienza utente

QPR-ICT-02 - **SVILUPPO DI FUNZIONI WEB-BASED**	EQF: **4**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Partendo da un progetto definito assieme al cliente, il soggetto è in grado di progettare e realizzare delle applicazioni web dinamiche utilizzando le strutture e gli applicativi lato server verificandole su dispositivi tradizionali (PC) e mobili	

Conoscenze	*Abilità*
• Criteri per la configurazione di PHPMyAdmin per amministrare database SQL • Criteri di configurazione base ed avanzata del software PHP lato server • Caratteristiche e funzionalità del PHP e database per realizzare parti dinamiche all'interno di strutture html • Modalità per la definizione di comportamenti, user interaction e generazione dei contenuti: stringhe e variabili • Caratteristiche e funzionalità del CMS: modifica di funzioni dinamiche di base e sui temiUtilizzo di software di grafica e animazione 3D • Norme sul copyright	• Creare un database con corretti permessi ed utenti e connetterlo al webserver • Verificare l'esecuzione di PHP e MySQL con particolare cura per la velocità, gestione memoria e sicurezza sul server • Creare pagine dinamiche con funzioni e routine progettate ad hoc sulle esigenze del cliente • Programmare form di invio e raccolta dati in modalità dinamica • Modificare le funzionalità di base di un CMS, dei suoi plugin e dei temi

AREA PROFESSIONALE

5. SERVIZI COMMERCIALI

ATTIVITÀ ECONOMICHE INTERESSATE

- Servizi di distribuzione commerciale
- Trasporti e logistica
- Servizi finanziari e assicurativi
- Area comune: Servizi alle imprese

FIGURE A BANDA LARGA NAZIONALE ED EVENTUALI PROFILI REGIONALI

- Operatore ai servizi di vendita
  - Addetto alle vendite
- Operatore amministrativo-segretariale
  - Addetto alla segreteria
  - Addetto alla contabilità
  - Addetto alle Relazioni Commerciali
- Operatore dei sistemi e dei servizi logistici
  - Addetto alla logistica integrata e alla gestione dei processi di magazzino

DIPLOMI PROFESSIONALI

- Tecnico commerciale delle vendite
- Tecnico dei servizi di impresa

FIGURA PROFESSIONALE

5.1 OPERATORE AI SERVIZI DI VENDITA

DENOMINAZIONE PROFILO REGIONALE

- Addetto alle vendite
- Addetto alle relazioni commerciali

REFERENZIAZIONI DELLA FIGURA

Professioni NUP/ISTAT correlate:
5.1. Professioni qualificate nelle attività commerciali
5.1.2.1. Commessi e assimilati

Attività economiche di riferimento (ATECO 2007/ISTAT):
46 commercio all'ingrosso (escluso quello di autoveicoli e di motocicli)
47 commercio al dettaglio (escluso quello di autoveicoli e di motocicli)

DESCRIZIONE SINTETICA DELLA FIGURA

L' OPERATORE AI SERVIZI DI VENDITA interviene, a livello esecutivo, nel processo della distribuzione commerciale con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione ed utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative all'organizzazione del punto vendita, alla cura del servizio di vendita e post vendita, con competenze nella realizzazione degli adempimenti amministrativi basilari, nell'organizzazione di ambienti e degli spazi espositivi nella predisposizione di iniziative promozionali

PROCESSO DI LAVORO CARATTERIZZANTE LA FIGURA:

DISTRIBUZIONE COMMERCIALE

A - Pianificazione e organizzazione del proprio lavoro
- Pianificazione delle fasi di lavoro assegnato
- Preparazione strumenti, attrezzature
- Verifica e manutenzione ordinaria strumenti, attrezzature
- Predisposizione e cura degli spazi di lavoro

B - Organizzazione e funzionamento del punto vendita
- Allestimento spazi espositivi
- Rifornimento e rotazione articoli
- Sviluppo di campagne promozionali

C – Vendita
- Rilevazione esigenze del cliente
- Informazione e presentazione del prodotto/servizio
- Trattativa di vendita

D - Assistenza post vendita
- Assistenza cliente
- Rilevazione reclami

E - Amministrazione e contabilità
- Emissione documenti amministrativi
- Registrazione incassi e pagamenti

- Registrazione contabili elementari

COMPETENZE PROFESSIONALI DELLA FIGURA

A.1	Definire e pianificare la successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni e/o della documentazione di appoggio
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore • Principali terminologie tecniche di settore • Processi e cicli di lavoro del servizio vendita • Tecniche di comunicazione organizzativa • Tecniche di pianificazione	• Utilizzare indicazioni di appoggio e/o istruzioni per predisporre le diverse fasi di attività • Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo • Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore • Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro • Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato

A.2	Approntare strumenti e attrezzature necessari alle diverse fasi di attività sulla base della tipologia delle indicazioni e procedure previste e del risultato atteso
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Tipologie dei principali strumenti del servizio vendita	• Individuare strumenti per le diverse fasi di attività sulla base delle indicazioni di appoggio • Applicare procedure e tecniche di approntamento degli strumenti

A.3	Monitorare il funzionamento di strumenti e attrezzature, curando le attività di manutenzione ordinaria
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti e attrezzature • Procedure e tecniche di monitoraggio • Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento	• Applicare le tecniche di monitoraggio e verificare l'impostazione e il funzionamento di strumenti e attrezzature • Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti e attrezzature • Utilizzare metodiche per individuare eventuali anomalie di funzionamento

A.4	Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Elementi di ergonomia • Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino	• Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro • Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia

B.1	Curare il servizio vendita sulla base delle specifiche assegnate, attuando la promozione, il riordino e l'esposizione.
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Elementi di marketing operativo, promozione, prezzo • Elementi di merceologia del prodotto • Elementi di merchandising: visual display, layout • Normativa di settore e disposizioni igienico sanitarie e di sicurezza • Principi igienici normativa HACCP (nel caso di vendita di prodotti alimentari) • Procedure per effettuazioni ordini e per la rotazione articoli • Strumentazione e attrezzature di settore • Strumenti e modalità di pezzatura e codifica • Tecniche di imballaggio e packaging • Tecniche di trattamento e archiviazione dati e informazioni	• Utilizzare tecniche di allestimento e riordino di vetrine/banchi • Utilizzare tecniche espositive adatte al prodotto • Applicare tecniche promozionali di vendita del prodotto / servizio • Applicare criteri di codifica dei prodotti • Applicare tecniche per la rotazione degli articoli • Applicare criteri di prelievo da magazzino e di rifornimento di scaffali/banchi vendita

C.1	Supportare le diverse fasi dell'acquisto, offrendo un prodotto/servizio rispondente alle esigenze del cliente
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Colloquio di vendita • Elementi del contratto di compravendita • Elementi di marketing operativo • Principi di customer care • Strumenti e modalità di pagamento e consegna • Tecniche di ascolto e di comunicazione • Terminologia tecnica specifica del settore in una lingua comunitaria	• Rilevare le esigenze e le richieste del cliente • Individuare soluzioni e proposte di prodotto/servizio corrispondenti alle richieste del cliente • Utilizzare tecniche e strumenti di vendita del prodotto/servizio • Applicare condizioni e modalità di pagamento e consegna

D.1	Fornire assistenza al cliente, collaborando all'evasione dei reclami
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Principi di fidelizzazione del cliente • Procedure per resi e sostituzioni • Tecniche di ascolto e di comunicazione • Tecniche di problem solving	• Applicare tecniche di accoglienza e segnalazione dei reclami • Applicare tecniche di verifica dell'uso corretto del prodotto/servizio • Applicare tecniche di ripristino di conformità del prodotto/servizio (resi, sostituzioni) • Applicare tecniche di rilevazione dei dati per indagini sulla soddisfazione del cliente

E.1	Effettuare semplici adempimenti amministrativi, fiscali e contabili, applicando la normativa di riferimento
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Documenti amministrativi contabili di base • Elementi di pricing • Mezzi di pagamento e servizi bancari • Normativa IVA • Procedure di emissione, registrazione e archiviazione • Rilevazioni contabili elementari	• Applicare tecniche di tenuta e chiusura giornaliera della cassa • Applicare tecniche per la predisposizione di modelli fiscali di pagamento • Applicare tecniche di redazione ed emissione dei documenti di acquisto e di vendita • Applicare tecniche di rilevazione di carattere contabile e fiscale • Applicare modalità diverse di riscossione e pagamento • Utilizzare strumenti e programmi gestionali di contabilità

PROFILO PROFESSIONALE

5.1.1 ADDETTO ALLE VENDITE

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PROFILO

L'ADDETTO ALLE VENDITE è in grado di progettare, allestire e riordinare gli spazi espositivi, gestire la merce (eseguire le operazioni necessarie al ricevimento, conservazione e preparazione della merce), gestire gli acquisti (pianificare l'assortimento e i flussi della merce, gestire gli ordini ed i rapporti con i fornitori), assistere il cliente (gestire il rapporto diretto con il cliente, assistendolo nel processo d'acquisto, assolvendo alla funzione di vendita e di consulenza sul prodotto) e gestire incassi e pagamenti e relativa documentazione

COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

Codice	*Titolo della QPR*	*EQF*	*Sviluppata in modo:*
QPR-SDC-01	Gestione degli acquisti	3	Completo
QPR-SDC-02	Gestione della merce in un punto vendita	3	Completo
QPR-SDC-03	Pianificazione di strategie promozionali	4	Parziale
QPR-SDC-04	Allestimento degli spazi espositivi in un punto vendita	3	Completo
QPR-SDC-05	Realizzazione di servizi di vendita a distanza	3	Parziale
QPR-SDC-06	Assistenza al cliente nei servizi di acquisto	3	Completo
QPR-SDC-07	Assistenza al cliente nell'evasione dei reclami	3	Completo
QPR-SDC-08	Gestione delle operazioni di incasso	3	Parziale

DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

QPR-SDC-01 - **GESTIONE DEGLI ACQUISTI**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base della pianificazione degli acquisti e della gestione delle scorte aziendali, gestire le diverse fasi del processo di acquisto della merce, selezionando e controllando i fornitori e relazionandosi con le altre funzioni aziendali in vista dell'evasione degli ordini.	
Conoscenze	*Abilità*
• Strumenti per il monitoraggio delle giacenze • Tecniche di programmazione degli ordini • Procedure aziendali per la gestione degli acquisti • Criteri di selezione dei fornitori • Elementi di comunicazione efficace • Tecniche di negoziazione • Normativa su contratti di compravendita • Tipologia di contratti di fornitura • Tipologie di non conformità e resi • Elementi di normativa fiscale e tributaria	• Elaborare modulistica e reports necessari per eseguire l'ordine • Verificare l'iter dell'ordine • Monitorare la rotazione delle scorte • Predisporre gli ordini • Gestire la trattativa con i fornitori • Stipulare un contratto di fornitura • Realizzare reclami sulla merce non conforme • Gestire resi di merci • Gestire l'archiviazione della documentazione di acquisto

QPR-SDC-02 - **GESTIONE DELLA MERCE IN UN PUNTO VENDITA**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle procedure aziendali e delle specifiche assegnate, eseguire le operazioni necessarie al ricevimento, conservazione e preparazione della merce, tenendo conto della sua tipologia (alimentare o non alimentare) e delle caratteristiche specifiche (densità/peso, deperibilità, ingombro, packaging, modalità di conservazione, obsolescenza, valore, ecc.).	
Conoscenze	*Abilità*
• Cenni sui dispositivi per la movimentazione dei carichi • Caratteristiche merceologiche e utilizzo dei prodotti alimentari e non • Classificazione ed etichettatura delle merci • Tipologie e caratteristiche degli imballi • Tecniche di controllo della merce in arrivo • Tecniche di conservazione degli alimenti (HACCP) • Tecniche di picking • Tecniche di confezionamento e packaging • Normativa su custodia e sicurezza dei beni • Tecniche per la realizzazione dell'inventario	• Eseguire modalità di controllo conformità della merce in arrivo • Eseguire modalità di registrazione entrata/uscita merci • Effettuare le movimentazioni della merce • Disporre la merce negli appositi spazi adibiti allo stoccaggio • Applicare le procedure HACCP per la conservazione della merce alimentare • Realizzare inventari delle merci in magazzino • Applicare tecniche di picking per il recupero delle merce in magazzino • Realizzare confezioni ed imballaggi adatti alla merce

QPR-SDC-03 - **PIANIFICAZIONE DI STRATEGIE PROMOZIONALI**	EQF: **4**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base dei dati di vendita e della rotazione delle scorte, pianificare strategie promozionali aziendali, tenendo conto delle principali variabili in gioco (stagione, marche, modelli, dimensioni, stock, possibilità di riassortimento ecc.) e della normativa vigente.	
Conoscenze	*Abilità*
• Elementi di marketing mix • Principi di marketing operativo • Principi di comunicazione aziendale • Tecniche promozionali • Elementi di analisi del mercato • Elementi di psicologia della decisione • Normative sulle vendite promozionali • Elementi di Customer Relationship Management	• Monitorare le tendenza di consumo • Definire gli obiettivi delle promozioni • Elaborare il budget delle promozioni • Individuare strumenti di comunicazione • Gestire campagne promozionali • Attuare un piano di comunicazione aziendale • Realizzare e diffondere messaggi promozionali • Supervisionare il processo di promozione

QPR-SDC-04 - **ALLESTIMENTO DEGLI SPAZI ESPOSITIVI IN UN PUNTO VENDITA**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle specifiche assegnate (dal singolo esercente, dalla sede centrale o dal visual merchandiser), realizzare l'allestimento di uno spazio espositivo, predisponendo e posizionando cartellini dei prezzi, cartelli promozionali o informativi, attrezzature espositive e scenografiche.	
Conoscenze	*Abilità*
• Cenni di psicologia di vendita e della comunicazione • Cenni di visual merchandising • Tipologie di layout espositivi • Criteri e tecniche di esposizione di prodotti • Tecniche di prezzatura dei prodotti • Tecniche di composizione dell'assortimento • Protocolli HACCP, catena del caldo e del freddo • Cenni di teoria del colore e di illuminotecnica • Tecniche promozionali • Normative sulle vendite promozionali	• Prelevare la merce dal magazzino • Esporre cartellini dei prezzi e materiale pubblicitario • Predisporre le attrezzature espositive e scenografiche negli spazi interni • Dislocare le diverse referenze sul lineare di vendita • Gestire la posizione e la quantità esposta di ciascuna referenza • Mantenere in ordine e efficienza la merce esposta • Applicare le procedure HACCP • Applicare i criteri espositivi definiti sulle merci esposte in vetrina • Gestire una vetrina in promozione

QPR-SDC-05 - **REALIZZAZIONE DI SERVIZI DI VENDITA A DISTANZA**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base della tipologia di prodotti/servizi e del canale di vendita prescelto, realizzare servizi di vendita a distanza, tenendo conto dei vincoli procedurali e delle normative vigenti rilevanti.	

Conoscenze	*Abilità*
• Classificazioni di prodotti e servizi in vendita • Tipologie di spedizione • Tipologie di ritiro e consegne • Tipologie di pagamento e incassi a distanza • Tecniche di comunicazione persuasiva • Tecniche di gestione delle obiezioni e dei conflitti • Cenni di telemarketing • Vendita tramite messaggi di testo o via web • Tipologie di e-commerce • Normativa sulle vendite a distanza • Cenni di normativa fiscale e valutaria	• Applicare tecniche di comunicazione persuasiva per la vendita telefonica • Gestire e monitorare l'iter di consegna dell'ordine • Aggiornare la disponibilità dei prodotti nel sito • Gestire in maniera efficace i contatti con la clientela • Verificare i pagamenti ricevuti delle vendite a distanza • Attenersi alle normative nazionali, europee ed internazionali sulle vendite a distanza

QPR-SDC-06 - **ASSISTENZA AL CLIENTE NEI SERVIZI DI ACQUISTO**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base del tipo di distribuzione commerciale in cui si è inseriti (distribuzione al dettaglio o all'ingrosso), gestire il rapporto diretto con il cliente, assistendolo nel processo d'acquisto, assolvendo alla funzione di vendita e di consulenza sul prodotto al fine di individuare la soluzione più adatta alle sue esigenze.	

Conoscenze	*Abilità*
• Tecniche di comunicazione efficace • Tecniche di vendita e fidelizzazione • Tecniche di gestione delle obiezioni e dei conflitti • Cenni di psicologia della decisione • Cenni di analisi della segmentazione della clientela • Protocolli aziendali di vendita • Tipologie di preventivi • Cenni su normative delle compravendite	• Applicare tecniche di primo approccio con il cliente • Gestire una trattativa di vendita • Proporre prodotti e servizi • Eseguire le operazioni necessarie all'adattamento del prodotto alle esigenze del cliente • Fornire informazioni tecniche sui prodotti in vendita • Formulare offerte e/o preventivi • Stipulare un contratto di compravendita • Proporre acquisti supplementari e complementari • Gestire in maniera efficace obiezioni del cliente

QPR-SDC-07 - **ASSISTENZA AL CLIENTE NELL'EVASIONE DEI RECLAMI**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base del tipo di reclamo presentato, assistere il cliente nell'evasione del reclamo, tenendo conto delle garanzie coinvolte e delle procedure previste per la sua risoluzione.	

Conoscenze	*Abilità*
• Tecniche di verifica e controllo sulla conformità dei prodotti • Tipologie di garanzie • Tipologie di reclamo • Tecniche di fidelizzazione • Tecniche di gestione delle obiezioni e dei conflitti • Protocolli aziendali per la gestione dei reclami • Cenni di problem solving • Normative sul diritto di recesso • Normative sulla tutela del consumatore nei contratti di fornitura di beni di consumo	• Accogliere le lamentele dei clienti e i motivi del reclamo • Riconoscere il tipo di reclamo • Gestire difetti di non conformità • Gestire le garanzie e il diritto di recesso • Applicare i protocolli aziendali previsti per la soluzione dei reclami • Rilevare il grado di soddisfazione del cliente • Gestire le pratiche di reclamo • Mantenere il rapporto con il cliente e seguire l'iter del caso

QPR-SDC-08 - **GESTIONE DELLE OPERAZIONI DI INCASSO**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base del registratore di cassa e/o software e della documentazione a disposizione, gestire le operazioni di incasso, tenendo conto dei diversi tipi e forme di pagamento accettati e delle funzioni del registratore e/o software utilizzato.	

Conoscenze	*Abilità*
• Elementi di normativa fiscale e tributaria • Operazioni di apertura e chiusura cassa • Procedure di controllo e di accettazione dei diversi pagamenti • Tecniche di conta veloce • Tecniche di posa e conta • Funzionamento del registratore di cassa e dei strumenti collegati • Tipologie dei vari sistemi di pagamento • Tipologie di finanziamenti • Elementi di normativa sul credito al consumo • Elementi di comunicazione efficace	• Utilizzare le funzioni del registratore di cassa in rapporto alle diverse modalità di pagamento • Applicare tecniche di pesatura e conta dei prodotti • Utilizzare le apparecchiature per la lettura ottica dei codici a barre • Individuare eventuali promozioni e sconti • Effettuare le procedure di apertura e chiusa di cassa • Ricevere pagamenti in contanti • Ricevere pagamenti non in contanti • Presentare servizi di finanziamento • Applicare le procedure amministrativo-fiscali in uso per le diverse modalità di pagamento

PROFILO PROFESSIONALE

5.1.2 ADDETTO ALLE RELAZIONI COMMERCIALI

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PROFILO

L'ADDETTO ALLE RELAZIONI COMMERCIALI opera nella funzione commerciale all'interno di qualsiasi tipo di azienda occupandosi della realizzazione di vendite dirette al cliente finale se sono presenti spazi commerciali aperti al pubblico, collaborando alle attività gestionali del punto vendita o della rete di vendita e incidendo nei processi di gestione degli stock, del confezionamento, della promozione e del marketing, attraverso competenze informatiche e gestione di software specifici, per una migliore costruzione di rapporti di fidelizzazione con il cliente.

COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

Codice	*Titolo della QPR*	*EQF*	*Sviluppata in modo:*
QPR-SDC-01	Gestione degli acquisti	3	Completo
QPR-SDC-02	Gestione della merce in un punto vendita	3	Parziale
QPR-SDC-03	Pianificazione di strategie promozionali	4	Parziale
QPR-SDC-04	Allestimento degli spazi espositivi in un punto vendita	3	Completo
QPR-SDC-05	Realizzazione di servizi di vendita a distanza	3	Parziale
QPR-SDC-06	Assistenza al cliente nei servizi di acquisto	3	Completo
QPR-SDC-07	Assistenza al cliente nell'evasione dei reclami	3	Completo
QPR-SDC-08	Gestione delle operazioni di incasso	3	Completo
QPR-AMM-01	Gestione dei documenti contabili ricevuti e in emissione	3	Parziale
QPR-SGR-02	Gestione del protocollo e dell'archiviazione della corrispondenza	3	Parziale

DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

QPR-SDC-01 - **GESTIONE DEGLI ACQUISTI**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base della pianificazione degli acquisti e della gestione delle scorte aziendali, gestire le diverse fasi del processo di acquisto della merce, selezionando e controllando i fornitori e relazionandosi con le altre funzioni aziendali in vista dell'evasione degli ordini.	
Conoscenze	*Abilità*
• Strumenti per il monitoraggio delle giacenze • Tecniche di programmazione degli ordini • Procedure aziendali per la gestione degli acquisti • Criteri di selezione dei fornitori • Elementi di comunicazione efficace • Tecniche di negoziazione • Normativa su contratti di compravendita • Tipologia di contratti di fornitura • Tipologie di non conformità e resi • Elementi di normativa fiscale e tributaria	• Elaborare modulistica e reports necessari per eseguire l'ordine • Verificare l'iter dell'ordine • Monitorare la rotazione delle scorte • Predisporre gli ordini • Gestire la trattativa con i fornitori • Stipulare un contratto di fornitura • Realizzare reclami sulla merce non conforme • Gestire resi di merci • Gestire l'archiviazione della documentazione di acquisto

QPR-SDC-02 - **GESTIONE DELLA MERCE IN UN PUNTO VENDITA**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle procedure aziendali e delle specifiche assegnate, eseguire le operazioni necessarie al ricevimento, conservazione e preparazione della merce, tenendo conto della sua tipologia (alimentare o non alimentare) e delle caratteristiche specifiche (densità/peso, deperibilità, ingombro, packaging, modalità di conservazione, obsolescenza, valore, ecc.).	
Conoscenze	*Abilità*
• Cenni sui dispositivi per la movimentazione dei carichi • Caratteristiche merceologiche e utilizzo dei prodotti alimentari e non • Classificazione ed etichettatura delle merci • Tipologie e caratteristiche degli imballi • Tecniche di controllo della merce in arrivo • Tecniche di conservazione degli alimenti (HACCP) • Tecniche di picking • Tecniche di confezionamento e packaging • Normativa su custodia e sicurezza dei beni • Tecniche per la realizzazione dell'inventario	• Eseguire modalità di controllo conformità della merce in arrivo • Eseguire modalità di registrazione entrata/uscita merci • Effettuare le movimentazioni della merce • Disporre la merce negli appositi spazi adibiti allo stoccaggio • Applicare le procedure HACCP per la conservazione della merce alimentare • Realizzare inventari delle merci in magazzino • Applicare tecniche di picking per il recupero delle merce in magazzino • Realizzare confezioni ed imballaggi adatti alla merce

QPR-SDC-03 - **PIANIFICAZIONE DI STRATEGIE PROMOZIONALI**	EQF: **4**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base dei dati di vendita e della rotazione delle scorte, pianificare strategie promozionali aziendali, tenendo conto delle principali variabili in gioco (stagione, marche, modelli, dimensioni, stock, possibilità di riassortimento ecc.) e della normativa vigente.	
Conoscenze	*Abilità*
• Elementi di marketing mix • Principi di marketing operativo • Principi di comunicazione aziendale • Tecniche promozionali • Elementi di analisi del mercato • Elementi di psicologia della decisione • Normative sulle vendite promozionali • Elementi di Customer Relationship Management	• Monitorare le tendenza di consumo • Definire gli obiettivi delle promozioni • Elaborare il budget delle promozioni • Individuare strumenti di comunicazione • Gestire campagne promozionali • Attuare un piano di comunicazione aziendale • Realizzare e diffondere messaggi promozionali • Supervisionare il processo di promozione

QPR-SDC-04 - **ALLESTIMENTO DEGLI SPAZI ESPOSITIVI IN UN PUNTO VENDITA**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle specifiche assegnate (dal singolo esercente, dalla sede centrale o dal visual merchandiser), realizzare l'allestimento di uno spazio espositivo, predisponendo e posizionando cartellini dei prezzi, cartelli promozionali o informativi, attrezzature espositive e scenografiche.	
Conoscenze	*Abilità*
• Cenni di psicologia di vendita e della comunicazione • Cenni di visual merchandising • Tipologie di layout espositivi • Criteri e tecniche di esposizione di prodotti • Tecniche di prezzatura dei prodotti • Tecniche di composizione dell'assortimento • Protocolli HACCP, catena del caldo e del freddo • Cenni di teoria del colore e di illuminotecnica • Tecniche promozionali • Normative sulle vendite promozionali	• Prelevare la merce dal magazzino • Esporre cartellini dei prezzi e materiale pubblicitario • Predisporre le attrezzature espositive e scenografiche negli spazi interni • Dislocare le diverse referenze sul lineare di vendita • Gestire la posizione e la quantità esposta di ciascuna referenza • Mantenere in ordine e efficienza la merce esposta • Applicare le procedure HACCP • Applicare i criteri espositivi definiti sulle merci esposte in vetrina • Gestire una vetrina in promozione

QPR-SDC-05 - **REALIZZAZIONE DI SERVIZI DI VENDITA A DISTANZA**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base della tipologia di prodotti/servizi e del canale di vendita prescelto, realizzare servizi di vendita a distanza, tenendo conto dei vincoli procedurali e delle normative vigenti rilevanti.	
Conoscenze	*Abilità*
• Classificazioni di prodotti e servizi in vendita • Tipologie di spedizione • Tipologie di ritiro e consegne • Tipologie di pagamento e incassi a distanza • Tecniche di comunicazione persuasiva • Tecniche di gestione delle obiezioni e dei conflitti • Cenni di telemarketing • Vendita tramite messaggi di testo o via web • Tipologie di e-commerce • Normativa sulle vendite a distanza • Cenni di normativa fiscale e valutaria	• Applicare tecniche di comunicazione persuasiva per la vendita telefonica • Gestire e monitorare l'iter di consegna dell'ordine • Aggiornare la disponibilità dei prodotti nel sito • Gestire in maniera efficace i contatti con la clientela • Verificare i pagamenti ricevuti delle vendite a distanza • Attenersi alle normative nazionali, europee ed internazionali sulle vendite a distanza

QPR-SDC-06 - **ASSISTENZA AL CLIENTE NEI SERVIZI DI ACQUISTO**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base del tipo di distribuzione commerciale in cui si è inseriti (distribuzione al dettaglio o all'ingrosso), gestire il rapporto diretto con il cliente, assistendolo nel processo d'acquisto, assolvendo alla funzione di vendita e di consulenza sul prodotto al fine di individuare la soluzione più adatta alle sue esigenze.	
Conoscenze	*Abilità*
• Tecniche di comunicazione efficace • Tecniche di vendita e fidelizzazione • Tecniche di gestione delle obiezioni e dei conflitti • Cenni di psicologia della decisione • Cenni di analisi della segmentazione della clientela • Protocolli aziendali di vendita • Tipologie di preventivi • Cenni su normative delle compravendite	• Applicare tecniche di primo approccio con il cliente • Gestire una trattativa di vendita • Proporre prodotti e servizi • Eseguire le operazioni necessarie all'adattamento del prodotto alle esigenze del cliente • Fornire informazioni tecniche sui prodotti in vendita • Formulare offerte e/o preventivi • Stipulare un contratto di compravendita • Proporre acquisti supplementari e complementari • Gestire in maniera efficace obiezioni del cliente

QPR-SDC-07 - **ASSISTENZA AL CLIENTE NELL'EVASIONE DEI RECLAMI**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base del tipo di reclamo presentato, assistere il cliente nell'evasione del reclamo, tenendo conto delle garanzie coinvolte e delle procedure previste per la sua risoluzione.	

Conoscenze	*Abilità*
• Tecniche di verifica e controllo sulla conformità dei prodotti • Tipologie di garanzie • Tipologie di reclamo • Tecniche di fidelizzazione • Tecniche di gestione delle obiezioni e dei conflitti • Protocolli aziendali per la gestione dei reclami • Cenni di problem solving • Normative sul diritto di recesso • Normative sulla tutela del consumatore nei contratti di fornitura di beni di consumo	• Accogliere le lamentele dei clienti e i motivi del reclamo • Riconoscere il tipo di reclamo • Gestire difetti di non conformità • Gestire le garanzie e il diritto di recesso • Applicare i protocolli aziendali previsti per la soluzione dei reclami • Rilevare il grado di soddisfazione del cliente • Gestire le pratiche di reclamo • Mantenere il rapporto con il cliente e seguire l'iter del caso

QPR-SDC-08 - **GESTIONE DELLE OPERAZIONI DI INCASSO**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base del registratore di cassa e/o software e della documentazione a disposizione, gestire le operazioni di incasso, tenendo conto dei diversi tipi e forme di pagamento accettati e delle funzioni del registratore e/o software utilizzato.	

Conoscenze	*Abilità*
• Elementi di normativa fiscale e tributaria • Operazioni di apertura e chiusura cassa • Procedure di controllo e di accettazione dei diversi pagamenti • Tecniche di conta veloce • Tecniche di posa e conta • Funzionamento del registratore di cassa e dei strumenti collegati • Tipologie dei vari sistemi di pagamento • Tipologie di finanziamenti • Elementi di normativa sul credito al consumo • Elementi di comunicazione efficace	• Utilizzare le funzioni del registratore di cassa in rapporto alle diverse modalità di pagamento • Applicare tecniche di pesatura e conta dei prodotti • Utilizzare le apparecchiature per la lettura ottica dei codici a barre • Individuare eventuali promozioni e sconti • Effettuare le procedure di apertura e chiusa di cassa • Ricevere pagamenti in contanti • Ricevere pagamenti non in contanti • Presentare servizi di finanziamento • Applicare le procedure amministrativo-fiscali in uso per le diverse modalità di pagamento

QPR-AMM-01 - **GESTIONE DEI DOCUMENTI CONTABILI RICEVUTI E IN EMISSIONE**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base della normativa vigente e della documentazione amministrativa relativa a contabilità clienti, fornitori, personale, analitica, generale e magazzino, il soggetto esegue le operazioni di ricezione/emissione, controllo, registrazione e archiviazione dei documenti contabili pervenuti e di quelli emessi.	

Conoscenze	*Abilità*
• Tipologie di documenti contabili in ricezione/emissione e di libri e registri contabili • Elementi di diritto del lavoro relativamente agli adempimenti contributivi e fiscali dei dipendenti • Normativa IVA applicata ai documenti in ricezione/emissione • Elementi di diritto tributario in merito agli adempimenti del sostituto d'imposta • Normativa riguardante l'imposta di bollo e di registro • Tecniche di registrazione e archiviazione dei documenti ricevuti/emessi • Tecniche di controllo e quadratura dei mastrini contabili • Caratteristiche di funzionamento dei software gestionali di contabilità • Principi e tecniche di archiviazione digitale dei documenti	• Identificare il tipo di documento ricevuto (es. prima nota, fatture acquisto/vendita, buste paga dipendenti e collaboratori…) ed effettuare i controlli di conformità • Emettere documenti contabili • Utilizzare software per la gestione della contabilità • Registrare il documento nei registri contabili • Controllare e far quadrare i mastrini contabili • Controllare gli aspetti fiscali e previdenziali • Inserire il documento nello scadenziario dei pagamenti/incassi • Verificare e registrare l'avvenuto pagamento/incasso • Archiviare i documenti ricevuti/emessi (anche in formato digitale)

QPR-SGR-02 - **GESTIONE DEL PROTOCOLLO E DELL'ARCHIVIAZIONE DELLA CORRISPONDENZA**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle procedure aziendali previste, gestire il protocollo e l'archiviazione della corrispondenza cartacea e/o elettronica, utilizzando le tecniche più appropriate e rispettando le norme sulla tutela della privacy.	

Conoscenze	*Abilità*
• Tecniche di protocollo • Tecniche di archiviazione e classificazione di documenti e dati • Elementi di organizzazione aziendale • Procedure di gestione aziendale della corrispondenza e dell'archiviazione • Modalità di archiviazione delle email ricevute e degli allegati • Cenni sulle norme sulla tutela della privacy e sulla sicurezza dati negli archivi elettronici • Caratteristiche e funzioni dei database per l'archiviazione	• Identificare gli elementi costitutivi di un documento per le operazioni di archiviazione • Protocollare e smistare la corrispondenza in entrata ed in uscita • Organizzare un archivio cartaceo o su altro supporto non elettronico • Archiviare e-mail e loro file allegati • Utilizzare le principali funzioni dei database per l'archiviazione • Applicare le procedure relative alle norme sulla tutela della privacy e sulla sicurezza dei dati

FIGURA PROFESSIONALE

5.2 OPERATORE AMMINISTRATIVO-SEGRETARIALE

DENOMINAZIONE PROFILI REGIONALI

- Addetto alla segreteria
- Addetto alla contabilità

REFERENZIAZIONI DELLA FIGURA

Professioni NUP/ISTAT correlate:
4. Impiegati
4.1.1.4 Personale di segreteria
4.1.2.1 Aiuto contabili e assimilati
Attività economiche di riferimento (ATECO 2007/ISTAT):
82 Attività di supporto per le funzioni d'ufficio e altri servizi di supporto alle imprese
82.11 Servizi integrati di supporto per le funzioni d'ufficio
82.19 Servizi di fotocopiatura, preparazione di documenti e altre attività di supporto specializzate per le funzioni d'ufficio

DESCRIZIONE SINTETICA DELLA FIGURA

L' OPERATORE AMMINISTRATIVO-SEGRETARIALE interviene, a livello esecutivo, nel processo di amministrazione e gestione aziendale con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla gestione, elaborazione, trattamento e archiviazione di documenti e comunicazioni di diverso tipo, anche di natura amministrativo-contabile, con competenze nella programmazione ed organizzazione di eventi e riunioni di lavoro

PROCESSO DI LAVORO CARATTERIZZANTE LA FIGURA:

AMMINISTRAZIONE E GESTIONE AZIENDALE

A - Pianificazione e organizzazione del proprio lavoro
- Pianificazione delle fasi di lavoro assegnato
- Preparazione strumenti, attrezzature, macchinari
- Verifica e manutenzione ordinaria strumenti, attrezzature, macchinari
- Predisposizione e cura degli spazi di lavoro

B - Trattamento flussi informativi
- Acquisizione e trasmissione comunicazioni in entrata e in uscita
- Elaborazione e smistamento dati e informazioni
- Protocollo e archiviazione documenti, posta, etc.
- Comunicazioni utenti interni ed esterni

C - Produzione e archiviazione elaborati e comunicati
- Produzione e sistematizzazione documenti e testi
- Elaborazione documenti, presentazioni, tabelle, etc. quali-quantitative

D - Trattamento documenti amministrativo-contabili
- Acquisizione, archiviazione e registrazione di prima nota e documenti contabili
- Aggiornamento di schede anagrafiche e tabelle relative a client, fornitori, etc.
- Compilazione cartacea ed informatica di documenti di vendita ed acquisto

E - Programmazione e organizzazione eventi e riunioni di lavoro

- Calendarizzazione eventi e riunioni di lavoro
- Predisposizione spazi e attrezzature per riunioni ed eventi
- Assistenza partecipanti e fruitori di riunioni e eventi

COMPETENZE PROFESSIONALI DELLA FIGURA

A.1	Definire e pianificare attività da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e/o della documentazione di appoggio (documenti, procedure, protocolli, ecc.) e del sistema di relazioni
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore • Principali terminologie tecniche di settore • Processi e cicli di lavoro aziendali • Tecniche di comunicazione organizzativa • Tecniche di pianificazione	• Utilizzare indicazioni di appoggio (documenti, procedure, protocolli, ecc.) e/o istruzioni per predisporre le diverse attività • Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo • Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore • Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro • Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato

A.2	Approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse attività sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Metodi e tecniche di approntamento/avvio • Principi, meccanismi e parametri di funzionamento dei macchinari e delle apparecchiature da ufficio • Tipologie e caratteristiche dei principali materiali da ufficio • Tipologie e caratteristiche delle principali attrezzature d'ufficio	• Individuare materiali, strumenti, attrezzature, macchinari per le diverse attività sulla base delle indicazioni di appoggio (documenti, procedure, protocolli, ecc.) • Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchinari

A.3	Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchinari, curando le attività di manutenzione ordinaria
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchine da ufficio • Procedure e tecniche di monitoraggio • Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento	• Applicare le tecniche di monitoraggio e verificare l'impostazione e il funzionamento di strumenti, attrezzature, macchinari • Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchinari • Utilizzare metodiche per individuare eventuali anomalie di funzionamento

A.4	Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Elementi di ergonomia • Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino	• Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro • Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia

B.1	Collaborare alla gestione dei flussi informativi e comunicativi con le tecnologie e la strumentazione disponibile
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Funzionalità dei principali software applicativi d'ufficio • Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale • Terminologia tecnica, specifica del settore, in una lingua comunitaria	• Utilizzare i mezzi per ricevere, trasmettere e smistare comunicazioni interne ed esterne all'ufficio • Applicare modalità manuali ed informatiche di protocollo, classificazione e archiviazione dei documenti d'ufficio cartacei e/o elettronici; • Adottare modalità di comunicazione per la gestione delle relazioni interne ed esterne all'azienda

C.1	Redigere comunicazioni anche in lingua straniera e documenti sulla base di modelli standard per contenuto e forma grafica
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Funzionalità dei principali software applicativi d'ufficio • Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale • Servizi internet: navigazione, ricerca informazioni sui principali motori di ricerca, posta elettronica • Tecniche di archiviazione e classificazione manuali e digitali di documenti e dati • Terminologia tecnica, specifica del settore, in una lingua comunitaria	• Applicare tecniche per la redazione di lettere, comunicati, avvisi e convocazioni d'uso comune • Verificare la rispondenza degli output agli obiettivi comunicativi prefissati • Utilizzare applicativi informatici per la redazione di tabelle, presentazioni, statistiche e report per interlocutori interni ed esterni • Identificare linguaggi e significati della comunicazione scritta e orale in lingua straniera

D.1	Redigere, registrare e archiviare documenti amministrativo-contabili
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Funzionalità dei principali software applicativi d'ufficio • Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale • Tipologia dei documenti contabili, loro caratteristiche e procedure per l'elaborazione e la registrazione • Mezzi di pagamento • Elementi di contabilità in partita doppia • Cenni sulle normative fiscali • Elementi di gestione del personale	• Identificare gli elementi costitutivi di un documento contabile per le operazioni di archiviazione e registrazione • Applicare tecniche di acquisizione, registrazione e archiviazione di documenti contabili anche con l'ausilio di software applicativi specifici • Adottare procedure manuali e informatizzate per la redazione ed emissione dei documenti di compravendita • Verificare la correttezza delle operazioni eseguite • Effettuare incassi e pagamenti anche con servizi e strumenti informatici e telematici

E.1	Curare l'organizzazione di riunioni, eventi e viaggi di lavoro in coerenza con gli obiettivi e le necessità aziendali
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Funzionalità dei principali software applicativi d'ufficio • Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale • Servizi internet: navigazione, ricerca informazioni sui principali motori di ricerca, posta elettronica • Terminologia tecnica, specifica del settore, in una lingua comunitaria	• Individuare disponibilità e urgenze nella pianificazione di riunioni ed eventi di lavoro; • Predisporre ambienti e strumentazioni adeguati per riunioni ed eventi • Identificare costi e ricavi a preventivo per la verifica del budget a disposizione per trasferte, riunioni ed eventi di lavoro; • Adottare procedure per l'organizzazione di trasferte e la prenotazione di biglietti di viaggio e pernottamenti

PROFILO PROFESSIONALE

5.2.1 ADDETTO ALLA SEGRETERIA

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PROFILO

L'ADDETTO ALLA SEGRETERIA gestisce attività di segreteria e fornisce supporto alle attività contabili e di amministrazione del personale. Programma le attività di segreteria, gestisce la corrispondenza e gli archivi. Organizza eventi ed assiste la direzione o il titolare negli adempimenti normativi e statutari. Fornisce supporto alle attività amministrativo-contabili sia per quanto riguarda le attività di ricezione e archiviazione, sia per quelle di emissione, registrazione e controllo. Opera utilizzando abitualmente attrezzature informatiche, utilizza software specifici, gestisce operazioni di incasso e pagamento e si relaziona con continuità sia con colleghi che con clienti e fornitori.

COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

Codice	*Titolo della QPR*	*EQF*	*Sviluppata in modo:*
QPR-AMM-01	Gestione dei documenti contabili ricevuti e in emissione	3	Completo
QPR-SGR-01	Gestione dei flussi informativi e comunicativi	3	Completo
QPR-SGR-02	Gestione del protocollo e dell'archiviazione della corrispondenza	3	Completo
QPR-SGR-03	Assistenza alla direzione nella gestione di agenda, verbali e libri sociali	4	Parziale
QPR-SGR-04	Gestione della documentazione del personale	3	Completo
QPR-SGR-05	Gestione delle retribuzioni per il personale	4	Parziale

DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

QPR-AMM-01 - **GESTIONE DEI DOCUMENTI CONTABILI RICEVUTI E IN EMISSIONE**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base della normativa vigente e della documentazione amministrativa relativa a contabilità clienti, fornitori, personale, analitica, generale e magazzino, il soggetto esegue le operazioni di ricezione/emissione, controllo, registrazione e archiviazione dei documenti contabili pervenuti e di quelli emessi.	

Conoscenze	*Abilità*
• Tipologie di documenti contabili in ricezione/emissione e di libri e registri contabili • Elementi di diritto del lavoro relativamente agli adempimenti contributivi e fiscali dei dipendenti • Normativa IVA applicata ai documenti in ricezione/emissione • Elementi di diritto tributario in merito agli adempimenti del sostituto d'imposta • Normativa riguardante l'imposta di bollo e di registro • Tecniche di registrazione e archiviazione dei documenti ricevuti/emessi • Tecniche di controllo e quadratura dei mastrini contabili • Caratteristiche di funzionamento dei software gestionali di contabilità • Principi e tecniche di archiviazione digitale dei documenti	• Identificare il tipo di documento ricevuto (es. prima nota, fatture acquisto/vendita, buste paga dipendenti e collaboratori…) ed effettuare i controlli di conformità • Emettere documenti contabili • Utilizzare software per la gestione della contabilità • Registrare il documento nei registri contabili • Controllare e far quadrare i mastrini contabili • Controllare gli aspetti fiscali e previdenziali • Inserire il documento nello scadenziario dei pagamenti/incassi • Verificare e registrare l'avvenuto pagamento/incasso • Archiviare i documenti ricevuti/emessi (anche in formato digitale)

QPR-SGR-01 - **GESTIONE DEI FLUSSI INFORMATIVI E COMUNICATIVI**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle procedure aziendali previste e della tipologia di interlocutore, gestire i flussi informativi e comunicativi in entrata e uscita, utilizzando le modalità più appropriate per ricevere, trasmettere e smistare comunicazioni interne ed esterne.	

Conoscenze	*Abilità*
• Caratteristiche dei processi comunicativi • Cenni di comunicazione efficace • Tipologie di interlocutori • Tecniche di comunicazione telefonica • Cenni di immagine aziendale • Cenni sugli organigrammi aziendali • Tipologie di lettere commerciali • Tecniche di elaborazione di lettere commerciali • Caratteristiche delle attrezzature d'ufficio (telefono, fax, centralino ecc.) • Caratteristiche degli strumenti di comunicazione via Internet (email, pec, mailing list ecc.) • Lingua inglese a livello A2	• Adottare modalità di comunicazione diretta per la gestione delle relazioni interne ed esterne all'azienda • Riconoscere e gestire varie tipologie di interlocutori • Utilizzare i mezzi per il ricevimento e la trasmissione di comunicazioni interne ed esterne all'ufficio (telefono, fax, posta elettronica, Internet, ecc.) • Gestire la risposta telefonica in maniera efficace nel rispetto dell'immagine aziendale • Applicare le principali tecniche per la redazione di lettere commerciali • Inviare corrispondenza di vario tipo (posta ordinaria, raccomandate, assicurate, ecc.) • Utilizzare la posta elettronica e le sue funzioni principali • Comunicare in lingua inglese a livello A2

QPR-SGR-02 - **GESTIONE DEL PROTOCOLLO E DELL'ARCHIVIAZIONE DELLA CORRISPONDENZA**		EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale		
Sulla base delle procedure aziendali previste, gestire il protocollo e l'archiviazione della corrispondenza cartacea e/o elettronica, utilizzando le tecniche più appropriate e rispettando le norme sulla tutela della privacy.		
Conoscenze	*Abilità*	
• Tecniche di protocollo • Tecniche di archiviazione e classificazione di documenti e dati • Elementi di organizzazione aziendale • Procedure di gestione aziendale della corrispondenza e dell'archiviazione • Modalità di archiviazione delle email ricevute e degli allegati • Cenni sulle norme sulla tutela della privacy e sulla sicurezza dati negli archivi elettronici • Caratteristiche e funzioni dei database per l'archiviazione	• Identificare gli elementi costitutivi di un documento per le operazioni di archiviazione • Protocollare e smistare la corrispondenza in entrata ed in uscita • Organizzare un archivio cartaceo o su altro supporto non elettronico • Archiviare e-mail e loro file allegati • Utilizzare le principali funzioni dei database per l'archiviazione • Applicare le procedure relative alle norme sulla tutela della privacy e sulla sicurezza dei dati	

QPR-SGR-03 - **ASSISTENZA ALLA DIREZIONE NELLA GESTIONE DI AGENDA, VERBALI E LIBRI SOCIALI**		EQF: **4**
Descrizione del qualificatore professionale regionale		
Sulla base delle procedure aziendali previste, assistere la direzione nelle operazioni di gestione dell'agenda, dei verbali e dei libri sociali, tenendo conto delle priorità e delle tempistiche necessarie.		
Conoscenze	*Abilità*	
• Elementi di organizzazione aziendale • Cenni di comunicazione aziendale • Cenni di diritto societario • Tecniche di redazione di verbali • Tecniche di presa di appunti • Cenni sul ruolo delle Camere di Commercio • Funzionamento dei dispositivi digitali di calendarizzazione ed organizzazione • Caratteristiche di libri e registri sociali • Normativa su bollatura e vidimazione di libri e registri sociali • Procedure per la prenotazione di titoli viaggio e alberghieri	• Gestire gli impegni dispositivi digitali di calendarizzazione e organizzazione, individuando i criteri di importanza e urgenza • Assistere la direzione nella redazione di corrispondenza, rapporti e verbali e loro trasmissione agli interessati • Applicare le principali tecniche per la presa di appunti • Redigere verbali di riunione su format aziendali predefiniti • Gestire la tenuta dei libri sociali degli organi (Assemblea, Consiglio di Amministrazione) • Aggiornare e vidimare i libri sociali e depositarli presso la Camera di Commercio • Organizzare riunioni e viaggi di lavoro del personale	

<table>
<tr><td colspan="2">QPR-SGR-04 - GESTIONE DELLA DOCUMENTAZIONE DEL PERSONALE</td><td>EQF: 3</td></tr>
<tr><td colspan="3">Descrizione del qualificatore professionale regionale</td></tr>
<tr><td colspan="3">Sulla base delle normative vigenti sul lavoro, gestire la documentazione e le scadenze relative a un rapporto di lavoro, aggiornando e compilando il libro unico del lavoro e il registro infortuni.</td></tr>
<tr><td>Conoscenze</td><td colspan="2">Abilità</td></tr>
<tr><td>• Procedure e adempimenti connessi con l'instaurazione, la trasformazione e la cessazione del rapporto di lavoro
• Documentazione necessaria per la gestione del rapporto contrattuale del lavoratore (instaurazione, trasformazioni, cessazioni)
• Caratteristiche e funzionamento dei libri obbligatori (libro unico del lavoro e registro infortuni)
• Funzionamento degli enti appartenenti al sistema amministrativo del lavoro (INAIL, INPS e DPL)
• Cenni sulla normativa sui contratti di lavoro
• Cenni sulla normativa in materia di ferie, permessi e malattia
• Cenni sulla normativa sulla sicurezza e la privacy
• Cenni sulla normativa regionale specifica in tema di politiche attive del lavoro
• Caratteristiche e funzionamento dei programmi di rilevazione presenze
• Tipologie di giustificativi delle assenze (rapporti interni, richieste dei lavoratori, certificati medici, verbali di infortunio</td><td colspan="2">• Predisporre uno scadenziario per tenere conto degli adempimenti collegati all'instaurazione, la trasformazione e la cessazione del rapporto di lavoro
• Gestire le procedure e la documentazione per l'instaurazione del contratto di lavoro e l'inserimento in azienda del lavoratore
• Aggiornare il libro unico del lavoro ed il registro infortuni secondo le normative vigenti
• Gestire le procedure e la documentazione in caso di infortuni del lavoratore
• Gestire la documentazione relativa alle presenze mensili
• Gestire le procedure e la documentazione per la trasformazione o la cessazione del contratto di lavoro
• Gestire le comunicazioni con gli Enti competenti anche attraverso canali dedicati</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td colspan="2">QPR-SGR-05 - GESTIONE DELLE RETRIBUZIONI PER IL PERSONALE</td><td>EQF: 4</td></tr>
<tr><td colspan="3">Descrizione del qualificatore professionale regionale</td></tr>
<tr><td colspan="3">Sulla base della normativa vigente, gestire l'elaborazione mensile dei cedolini paga dei lavoratori e gli adempimenti aziendali connessi tenendo conto delle specificità aziendali e delle scadenze periodiche.</td></tr>
<tr><td>Conoscenze</td><td colspan="2">Abilità</td></tr>
<tr><td>• Normativa generale sui contratti di lavoro
• Normativa generale in materia previdenziale e fiscale
• Normativa regionale specifica in tema di politiche attive del lavoro
• Caratteristiche costitutive della retribuzione mensile
• Composizione del costo del lavoro
• Caratteristiche e funzionamento dei modelli fiscali annuali e infrannuali
• Caratteristiche e funzionamento dei modelli di versamento
• Funzionamento dei software per l'elaborazione paghe
• Cenni di tipologie di prestazioni di sostegno al reddito
• Caratteristiche e funzionamento degli Enti coinvolti nelle procedure (Agenzia Entrate, Inps, Inail)</td><td colspan="2">• Predisporre uno scadenziario per tenere conto degli adempimenti aziendali connessi alla gestione del personale a scadenza mensile, infrannuale ed annuale
• Gestire le elaborazioni del cedolino paga e le procedure ad esso connesse
• Gestire le elaborazioni aziendali mensili
• Predisporre la documentazione necessaria e i modelli fiscali per versamenti ed adempimenti agli Enti competenti
• Gestire gli invii telematici agli Enti competenti
• Pianificare e predisporre prospetti riepilogativi sulle rilevazioni del personale armonizzandoli alle esigenze informative aziendali
• Verificare i passaggi documentali interni all'azienda per garantire il corretto adempimento dei pagamenti e delle registrazioni contabili</td></tr>
</table>

PROFILO PROFESSIONALE

5.2.2 ADDETTO ALLA CONTABILITÀ

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PROFILO

L'ADDETTO ALLA CONTABILITÀ si occupa di gestire attività contabili e di amministrazione del personale, fornendo anche prestazioni di supporto alla segreteria. Programma la gestione della contabilità e del bilancio e gestisce con continuità operazioni di incasso e pagamento. Cura la ricezione, emissione e registrazione dei documenti contabili dalla prima nota alla redazione del bilancio annuale applicando il metodo della partita doppia.Opera utilizzando abitualmente attrezzature informatiche, utilizza software specifici, gestisce la corrispondenza e si relaziona con continuità sia con colleghi che con clienti e fornitori.

COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

Codice	*Titolo della QPR*	*EQF*	*Sviluppata in modo:*
QPR-AMM-01	Gestione dei documenti contabili ricevuti e in emissione	3	Completo
QPR-AMM-03	Gestione dei rapporti con il sistema finanziario e dei relativi strumenti operativi	4	Parziale
QPR-AMM-04	Gestione del bilancio annuale	4	Parziale
QPR-SGR-01	Gestione dei flussi informativi e comunicativi	3	Parziale
QPR-SGR-02	Gestione del protocollo e dell'archiviazione della corrispondenza	3	Parziale
QPR-SGR-05	Gestione delle retribuzioni per il personale	4	Parziale

DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

QPR-AMM-01 - **GESTIONE DEI DOCUMENTI CONTABILI RICEVUTI E IN EMISSIONE**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base della normativa vigente e della documentazione amministrativa relativa a contabilità clienti, fornitori, personale, analitica, generale e magazzino, il soggetto esegue le operazioni di ricezione/emissione, controllo, registrazione e archiviazione dei documenti contabili pervenuti e di quelli emessi.	
Conoscenze	*Abilità*
• Tipologie di documenti contabili in ricezione/emissione e di libri e registri contabili • Elementi di diritto del lavoro relativamente agli adempimenti contributivi e fiscali dei dipendenti • Normativa IVA applicata ai documenti in ricezione/emissione • Elementi di diritto tributario in merito agli adempimenti del sostituto d'imposta • Normativa riguardante l'imposta di bollo e di registro • Tecniche di registrazione e archiviazione dei documenti ricevuti/emessi • Tecniche di controllo e quadratura dei mastrini contabili • Caratteristiche di funzionamento dei software gestionali di contabilità • Principi e tecniche di archiviazione digitale dei documenti	• Identificare il tipo di documento ricevuto (es. prima nota, fatture acquisto/vendita, buste paga dipendenti e collaboratori…) ed effettuare i controlli di conformità • Emettere documenti contabili • Utilizzare software per la gestione della contabilità • Registrare il documento nei registri contabili • Controllare e far quadrare i mastrini contabili • Controllare gli aspetti fiscali e previdenziali • Inserire il documento nello scadenziario dei pagamenti/incassi • Verificare e registrare l'avvenuto pagamento/incasso • Archiviare i documenti ricevuti/emessi (anche in formato digitale)

QPR-AMM-03 - **GESTIONE DEI RAPPORTI CON IL SISTEMA FINANZIARIO E DEI RELATIVI STRUMENTI OPERATIVI**	EQF: **4**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base della documentazione amministrativa, il soggetto effettua le operazioni di controllo del rapporto di conto corrente con le banche, di gestione operativa degli incassi e pagamenti, di monitoraggio e gestione dello stato dei finanziamenti a breve-medio-lungo-termine.	
Conoscenze	*Abilità*
• Caratteristiche degli strumenti bancari per eseguire incassi e pagamenti (c/c, assegni, bonifici, ricevute bancarie, ecc,…) • Strumenti per la gestione degli incassi e pagamenti su estero (aperture di credito documentarie, lettere di credito) • Caratteristiche di funzionamento delle piattaforme per l'Internet banking • Caratteristiche degli strumenti bancari per finanziamenti a breve e lungo termine (affidamenti su c/c, anticipazioni, mutui, leasing, …) • Condizioni applicate agli strumenti bancari: valute, commissioni, spese, imposte • Tecniche di preventivazione dei flussi di tesoreria • Caratteristiche e funzionamento dei mercati delle valute e degli strumenti di negoziazione delle valute • Caratteristiche degli strumenti per la copertura del rischio del tasso di cambio	• Programmare i flussi di tesoreria • Gestire i rapporti di conto corrente bancario/postale • Controllare le condizioni di conto corrente • Gestire i conti correnti in valuta estera • Effettuare i pagamenti/ verificare gli incassi tramite piattaforme di internet banking • Gestire il conto anticipo fatture • Gestire i mutui e i leasing

QPR-AMM-04 - **GESTIONE DEL BILANCIO ANNUALE**	EQF: **4**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base della documentazione amministrativa e contabile, il soggetto effettua le operazioni di controllo di quadratura, predispone il bilancio ante-imposte e il calcolo dei relativi tributi (IRES, IRAP, …), collabora alla redazione del bilancio annuale riclassificato e della documentazione allegata (bilancio abbreviato e ordinario). Effettua inoltre le operazioni per la predisposizione del bilancio sociale.	
Conoscenze	*Abilità*
• Principi contabili di valutazione e redazione del bilancio • Tecniche di controllo e di quadrature dei mastrini contabili • Caratteristiche delle scritture di integrazione e di rettifica • Principi contabili di valutazione e redazione del bilancio • Tipologie di schemi di riclassificazione del bilancio • Elementi di diritto tributario per il calcolo delle imposte (IRAP, IRES, …) • Istruzioni relative agli obblighi connessi al deposito di bilancio • Istruzioni per la predisposizione del bilancio sociale • Caratteristiche di funzionamento dei software gestionali di contabilità	• Eseguire i controlli di quadratura (mastrini di contabilità, inventario, ...) • Eseguire le scritture di integrazione e rettifica • Predisporre i dati per il bilancio ante-imposte e per il calcolo dei tributi • Predisporre il bilancio annuale riclassificato in forma abbreviata • Predisporre il bilancio annuale riclassificato in forma ordinaria • Raccogliere ed elaborare i dati per il bilancio sociale • Predisporre il bilancio sociale

QPR-SGR-01 - **GESTIONE DEI FLUSSI INFORMATIVI E COMUNICATIVI**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle procedure aziendali previste e della tipologia di interlocutore, gestire i flussi informativi e comunicativi in entrata e uscita, utilizzando le modalità più appropriate per ricevere, trasmettere e smistare comunicazioni interne ed esterne.	
Conoscenze	*Abilità*
• Caratteristiche dei processi comunicativi • Cenni di comunicazione efficace • Tipologie di interlocutori • Tecniche di comunicazione telefonica • Cenni di immagine aziendale • Cenni sugli organigrammi aziendali • Tipologie di lettere commerciali • Tecniche di elaborazione di lettere commerciali • Caratteristiche delle attrezzature d'ufficio (telefono, fax, centralino ecc.) • Caratteristiche degli strumenti di comunicazione via Internet (email, pec, mailing list ecc.) • Lingua inglese a livello A2	• Adottare modalità di comunicazione diretta per la gestione delle relazioni interne ed esterne all'azienda • Riconoscere e gestire varie tipologie di interlocutori • Utilizzare i mezzi per il ricevimento e la trasmissione di comunicazioni interne ed esterne all'ufficio (telefono, fax, posta elettronica, Internet, ecc.) • Gestire la risposta telefonica in maniera efficace nel rispetto dell'immagine aziendale • Applicare le principali tecniche per la redazione di lettere commerciali • Inviare corrispondenza di vario tipo (posta ordinaria, raccomandate, assicurate, ecc.) • Utilizzare la posta elettronica e le sue funzioni principali • Comunicare in lingua inglese a livello A2

QPR-SGR-02 - **GESTIONE DEL PROTOCOLLO E DELL'ARCHIVIAZIONE DELLA CORRISPONDENZA**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle procedure aziendali previste, gestire il protocollo e l'archiviazione della corrispondenza cartacea e/o elettronica, utilizzando le tecniche più appropriate e rispettando le norme sulla tutela della privacy.	

Conoscenze	*Abilità*
• Tecniche di protocollo • Tecniche di archiviazione e classificazione di documenti e dati • Elementi di organizzazione aziendale • Procedure di gestione aziendale della corrispondenza e dell'archiviazione • Modalità di archiviazione delle email ricevute e degli allegati • Cenni sulle norme sulla tutela della privacy e sulla sicurezza dati negli archivi elettronici • Caratteristiche e funzioni dei database per l'archiviazione	• Identificare gli elementi costitutivi di un documento per le operazioni di archiviazione • Protocollare e smistare la corrispondenza in entrata ed in uscita • Organizzare un archivio cartaceo o su altro supporto non elettronico • Archiviare e-mail e loro file allegati • Utilizzare le principali funzioni dei database per l'archiviazione • Applicare le procedure relative alle norme sulla tutela della privacy e sulla sicurezza dei dati

QPR-SGR-05 - **GESTIONE DELLE RETRIBUZIONI PER IL PERSONALE**	EQF: **4**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base della normativa vigente, gestire l'elaborazione mensile dei cedolini paga dei lavoratori e gli adempimenti aziendali connessi tenendo conto delle specificità aziendali e delle scadenze periodiche.	

Conoscenze	*Abilità*
• Normativa generale sui contratti di lavoro • Normativa generale in materia previdenziale e fiscale • Normativa regionale specifica in tema di politiche attive del lavoro • Caratteristiche costitutive della retribuzione mensile • Composizione del costo del lavoro • Caratteristiche e funzionamento dei modelli fiscali annuali e infrannuali • Caratteristiche e funzionamento dei modelli di versamento • Funzionamento dei software per l'elaborazione paghe • Cenni di tipologie di prestazioni di sostegno al reddito • Caratteristiche e funzionamento degli Enti coinvolti nelle procedure (Agenzia Entrate, Inps, Inail)	• Predisporre uno scadenziario per tenere conto degli adempimenti aziendali connessi alla gestione del personale a scadenza mensile, infrannuale ed annuale • Gestire le elaborazioni del cedolino paga e le procedure ad esso connesse • Gestire le elaborazioni aziendali mensili • Predisporre la documentazione necessaria e i modelli fiscali per versamenti ed adempimenti agli Enti competenti • Gestire gli invii telematici agli Enti competenti • Pianificare e predisporre prospetti riepilogativi sulle rilevazioni del personale armonizzandoli alle esigenze informative aziendali • Verificare i passaggi documentali interni all'azienda per garantire il corretto adempimento dei pagamenti e delle registrazioni contabili

FIGURA PROFESSIONALE

5.3 OPERATORE DEI SISTEMI E DEI SERVIZI LOGISTICI

DENOMINAZIONE PROFILO REGIONALE

- Addetto alla logistica integrata e alla gestione dei processi di magazzino

REFERENZIAZIONI DELLA FIGURA

Professioni NUP/ISTAT correlate:

41	Impiegati di ufficio
4131	Personale addetto alla gestione degli stock, dei magazzini ed assimilati

Attività economiche di riferimento (ATECO 2007/ISTAT):

52	Magazzinaggio e attività di supporto ai trasporti
52.10	Magazzinaggio e custodia
52.21	Attività dei servizi connessi ai trasporti terrestri
52.22	Attività dei servizi connessi al trasporto marittimo e per vie d'acqua
52.23	Attività dei servizi connessi al trasporto aereo
52.24	Movimentazione merci
52.29	altre attività di supporto connesse ai trasporti

DESCRIZIONE SINTETICA DELLA FIGURA

L' OPERATORE DEI SISTEMI E DEI SERVIZI LOGISTICI interviene, a livello esecutivo, nel processo della logistica con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative a movimentazione, stoccaggio, trasporto, spedizione in sistemi logistici di terra, portuali e aeroportuali, con competenze nella gestione degli spazi attrezzati di magazzino e nel trattamento dei flussi delle merci e della documentazione di accompagnamento

PROCESSO DI LAVORO CARATTERIZZANTE LA FIGURA:

LOGISTICA

A - Pianificazione e organizzazione del proprio lavoro
- Pianificazione delle fasi di lavoro assegnato
- Preparazione strumenti, attrezzature, macchine
- Verifica e manutenzione ordinaria strumenti, attrezzature, macchine
- Predisposizione e cura degli spazi di lavoro

B - Movimentazione e stoccaggio delle merci
- Rilevazione/verifica dello stato delle merci in entrata
- Carico e scarico merci
- Dislocazione merci negli spazi attrezzati
- Trattamento delle informazioni in magazzino

C - Trasporto e spedizione merci
- Imballaggio
- Carico mezzi
- Redazione documenti

COMPETENZE PROFESSIONALI DELLA FIGURA

A.1	Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Elementi di organizzazione aziendale • Elementi di qualità del servizio • Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore • Principali terminologie tecniche di settore • Processi di logistica integrata • Tecniche di comunicazione organizzativa • Tecniche di pianificazione	• Utilizzare istruzioni per predisporre le diverse attività • Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente organizzativo • Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore • Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro • Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato • Individuare le principali componenti dei sistemi logistici e della catena di fornitura all'interno delle infrastrutture dedicate • Identificare le principali tipologie e i soggetti fondamentali dei sistemi di trasporto e spedizione • Interagire con operatori esterni e con responsabili di funzione

A.2	Approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse attività sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Principi, meccanismi e parametri di funzionamento delle macchine e delle apparecchiature per la logistica integrata • Tipologie delle principali attrezzature, macchine, strumenti, del ciclo logistico integrato	• Individuare spazi, strumenti, attrezzature e macchine da utilizzare per la dislocazione e la movimentazione delle merci • Applicare procedure e tecniche di rilevazione dei flussi delle merci in entrata e uscita • Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature e macchine

A.3	Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Tecniche di intervento e ripristino del funzionamento delle macchine per lo stoccaggio e la movimentazione delle merci	• Applicare le tecniche di monitoraggio e verificare l’impostazione, il funzionamento e l’efficienza di strumenti, attrezzature, macchine per la movimentazione delle merci • Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchine • Utilizzare metodiche per individuare eventuali anomalie di funzionamento

A.4	Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Elementi di ergonomia • Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino	• Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro • Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia

B.1	Effettuare le operazioni di stoccaggio e movimentazione merci in conformità alla normativa di sicurezza ed in funzione delle loro caratteristiche ed utilizzo, curando la trasmissione delle informazioni
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Metodi e tecniche di organizzazione degli spazi di magazzino • Normativa di sicurezza e antinfortunistica del settore • Procedure di carico e scarico merci • Software per la gestione del magazzino • Tipologia, procedure di compilazione e controllo documenti • Tipologie di merci e specifiche di stoccaggio e movimentazione • Tipologie di sistemi di immagazzinamento e movimentazione merci	• Applicare tecniche di classificazione e identificazione delle merci • Identificare spazi e criteri di disposizione delle merci nei diversi locali del magazzino • Utilizzare attrezzature per lo stoccaggio e la movimentazione • Applicare tecniche di registrazione dei movimenti delle merci in entrata e in uscita e di aggiornamento delle giacenze • Identificare i documenti di accompagnamento e la corrispondenza tra ordine, documenti di trasmissione e merce ricevuta • Applicare procedure informatiche per la registrazione e controllo merci • Utilizzare i dispositivi di protezione individuale a norma di sicurezza

C.1	Collaborare alle operazioni di trasporto e spedizione merci, curandone prelievo e imballaggio secondo le specifiche assegnate e nel rispetto della normativa di sicurezza
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Logistica dei trasporti • Normativa di sicurezza e antinfortunistica del settore • Normativa sui trasporti • Procedure di compilazione e controllo documenti di trasporto • Tipologie di imballaggio e packaging • Tipologie di mezzi di trasporto	• Applicare tecniche di imballaggio per la spedizione, per tipologia di merce • Individuare i veicoli di trasporto in base a caratteristiche e dimensioni delle merci • Individuare unità di carico in base a destinazione, percorsi e dispositivi di sicurezza delle merci • Utilizzare i dispositivi di protezione individuale a norma di sicurezza

C.2	Effettuare semplici operazioni di trattamento documentale delle merci nel rispetto della normativa amministrativa e contabile di riferimento nazionale e internazionale
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Procedure amministrative, fiscali e doganali relative alle spedizioni nazionali e internazionali	• Applicare tecniche e metodiche di preparazione della documentazione per l'uscita in rapporto alle diverse tipologie di trasporto • Applicare convenzioni documentali per il trasporto nazionale ed internazionale • Identificare i documenti di accompagnamento in relazione alle modalità di trasporto • Applicare procedure per la redazione di documenti identificativi e di accompagnamento delle merci

FIGURA PROFESSIONALE

5.4 TECNICO COMMERCIALE DELLE VENDITE

REFERENZIAZIONI DELLA FIGURA

Professioni NUP/ISTAT correlate:
5. Professioni qualificate nelle attività commerciali e nei servizi.
5.1.1 Esercenti ed addetti delle vendite all'ingrosso.
5.1.2 Esercenti ed addetti delle vendite al minuto.
Attività economiche di riferimento (ATECO 2007/ISTAT):
46 Commercio all'ingrosso (escluso quello di autoveicoli e di motocicli).
47 Commercio al dettaglio (escluso quello di autoveicoli e di motocicli).

DESCRIZIONE SINTETICA DELLA FIGURA

Il TECNICO COMMERCIALE DELLE VENDITE interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo di distribuzione commerciale attraverso la partecipazione all'individuazione delle risorse, il monitoraggio e la valutazione del risultato, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative agli ambiti della predisposizione e dell'organizzazione del punto vendita, con competenze relative alla realizzazione del piano di acquisti, all'amministrazione d'esercizio ed alla gestione dei rapporti con il cliente.

PROCESSO DI LAVORO CARATTERIZZANTE LA FIGURA:

DISTRIBUZIONE COMMERCIALE

A - Gestione organizzativa del lavoro
- Pianificazione attività
- Definizione compiti, tempi e modalità operative
- Coordinamento operativo
- Controllo avanzamento delle attività
- Ottimizzazione degli standard di qualità
- Prevenzione situazioni di rischio

B – Vendita
- Realizzazione del piano commerciale

C - Rapporto con i clienti
- Definizione dell'offerta
- Rilevazione esigenze del cliente
- Gestione reclami, richieste, esigenze del cliente
- Monitoraggio servizio
- Rilevazione dati customer
- Sviluppo di campagne promozionali

D - Organizzazione e funzionamento del reparto / punto vendita
- Predisposizione del punto vendita

COMPETENZE PROFESSIONALI DELLA FIGURA

A.1	Condurre le fasi di lavoro sulla base degli ordini, pianificando e coordinando l'attività del reparto/punto vendita.
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Attrezzature, risorse umane e tecnologiche del servizio • Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro • Elementi e procedure di gestione delle risorse umane • Modello organizzativo e organigramma dell'azienda • Sistema di qualità e principali modelli • Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità • Tecniche e strumenti	• Applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività • Individuare anomalie e segnalare non conformità organizzative • Individuare problematiche esecutive • Formulare proposte di miglioramento degli standard di servizio • Applicare modalità di coordinamento del lavoro dei ruoli operativi • Utilizzare metodiche per individuare e segnalare il fabbisogno formativo del personale

A.2	Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione.
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• D.Lsg. 81/2008 • Elementi di ergonomia • Metodi per la rielaborazione delle situazioni di rischio • Normativa ambientale e fattori di inquinamento • Strategie di promozione • Tecniche di reporting • Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio	• Applicare criteri per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione • Applicare procedure per la rielaborazione e segnalazione delle non conformità • Prefigurare forme comportamentali di prevenzione • Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio

B.1	Collaborare alla realizzazione del piano commerciale, in raccordo con le politiche di vendita, gli obiettivi economici aziendali, i vincoli di mercato.
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Analisi previsionale dell'andamento del mercato • Elementi di marketing strategico ed operativo • Elementi di budgeting • Tecniche di definizione prezzi	• Applicare tecniche di analisi delle tendenze del mercato e della concorrenza • Applicare tecniche di analisi dei costi • Applicare tecniche e criteri di determinazione dei prezzi e di budgeting • Applicare tecniche previsionali di vendita • Applicare criteri di strutturazione dell'offerta commerciale • Applicare criteri di analisi dei punti di forza e delle criticità del prodotto

C.1	Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente.

Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Elementi di customer satisfaction • Principi di fidelizzazione del cliente • Tecniche di ascolto e di comunicazione • Tecniche di negoziazione e problem solving	• Applicare tecniche di interazione col cliente • Utilizzare tecniche di rilevazione dei bisogni del cliente • Individuare tipologie di prodotto/servizio in rapporto a target / esigenze di clientela • Applicare tecniche di rilevazione del grado di soddisfazione del cliente • Effettuare la valutazione tecnica dei reclami • Applicare tecniche di monitoraggio e controllo della qualità del prodotto / servizio • Applicare tecniche di controllo dell'efficacia delle informazioni sul prodotto e sui servizi di supporto • Applicare tecniche di controllo e monitoraggio del servizio di assistenza post vendita • Applicare tecniche di pianificazione periodica di vendite e offerte promozionali

D.1	Predisporre l'organizzazione degli spazi /lay-out del reparto/punto vendita, valutandone la funzionalità e l'efficacia in rapporto agli obiettivi aziendali

Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Forme distributive e tipologia organizzativa dell'impresa commerciale • Organizzazione interna del punto vendita: layout, corner • Regole e le tecniche del Visual merchandising	• Verificare disposizione e presentazione per tipologia di prodotto • Applicare criteri di verifica dell'applicazione delle normativa igienico sanitaria e di sicurezza • Valutare la funzionalità dell'allestimento rispetto agli obiettivi di vendita • Applicare criteri di progettazione dell'allestimento degli spazi di vendita ed espositivi • Valutare la funzionalità dell'organizzazione degli spazi distributivi • Applicare criteri per l'ottimizzazione degli spazi

FIGURA PROFESSIONALE

5.5 TECNICO DEI SERVIZI DI IMPRESA

REFERENZIAZIONI DELLA FIGURA

Professioni NUP/ISTAT correlate:

4. Impiegati

4.1.2 Personale con funzioni specifiche in campo amministrativo, gestionale e finanziario

Attività economiche di riferimento (ATECO 2007/ISTAT):

- Figura trasversale a più settori.

DESCRIZIONE SINTETICA DELLA FIGURA

Il TECNICO DEI SERVIZI DI IMPRESA interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo di amministrazione e gestione contabile, relativamente agli aspetti di carattere amministrativo contabile e del personale, attraverso l'individuazione delle risorse strumentali e tecnologiche, la predisposizione e l'organizzazione operativa del lavoro, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative al processo di riferimento, con competenze funzionali alla cura delle relazioni esterne e agli ambiti dell'organizzazione dei flussi comunicativi e informativi, della gestione amministrativa e contabile aziendale.

PROCESSO DI LAVORO CARATTERIZZANTE LA FIGURA:

AMMINISTRAZIONE E GESTIONE CONTABILE

A - Gestione front-office e relazioni esterne
- Comunicazione con clienti, fornitori e interlocutori di diversi ambiti professionali

B - Gestione e organizzazione dei flussi comunicativi e informativi
- Sviluppo, adattamento, applicazione modalità e strumenti per il trattamento dei flussi informativi
- Prevenzione situazioni di rischio

C - Gestione amministrativa e contabile
- Registrazioni contabili
- Gestione documentazione contabile
- Gestione operazioni fiscali e previdenziali
- Apertura e chiusura di bilancio
- Operazioni rettificative

COMPETENZE PROFESSIONALI DELLA FIGURA

A.1	Curare le relazioni di front – office con clienti, fornitori e altri soggetti di riferimento per i diversi ambiti professionali
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Mezzi e strumenti per le gestione della comunicazione • Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale • Tecniche per la gestione del reclamo	• Applicare stili comunicativi assertivi in grado di mantenere un dialogo continuo, efficace e flessibile alle esigenze del contesto e degli interlocutori • Utilizzare tecniche di ascolto attivo del cliente al fine di un'adeguata rilevazione e comprensione delle sue esigenze • Individuare, nel rispetto dei livelli di autonomia e responsabilità assegnati, risposte e soluzioni in riferimento alle esigenze degli interlocutori • Applicare tecniche e procedure per la gestione dei reclami

B.1	Predisporre le modalità e gli strumenti di gestione e controllo dei flussi comunicativi e informativi in entrata e in uscita rispetto sia agli interlocutori esterni che interni
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Elementi di organizzazione aziendale • Mezzi e strumenti a supporto della gestione dei flussi comunicativi/informativi • Tecniche di sviluppo e implementazione sistemi di gestione documentale	• Applicare tecniche e procedure per implementare la comunicazione aziendale • Organizzare la classificazione e l'archiviazione dei documenti

B.2	Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• D.Lsg. 81/2008 • Elementi di ergonomia • Metodi per la rielaborazione delle situazioni di rischio • Normativa ambientale e fattori di inquinamento • Strategie di promozione • Tecniche di reporting • Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio	• Applicare criteri per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione • Applicare procedure per la rielaborazione e la segnalazione delle non conformità • Prefigurare forme comportamentali di prevenzione • Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio

C.1	Effettuare le operazioni di carattere amministrativo e contabile
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Adempimenti ed obblighi relativi al rapporto di lavoro subordinato • Elementi di contabilità generale • Modellistica per versamenti contributi previdenziali ed erariali • Principali caratteristiche del sistema tributario • Processo amministrativo-contabile • Processo di gestione amministrativa del personale • Software applicativi per la gestione amministrativa e contabile • Tecniche di controllo e verifica periodica delle rilevazioni contabili • Tecniche per il conteggio dei contributi previdenziali e fiscali	• Applicare procedure di gestione e di registrazione documenti contabili • Utilizzare software a supporto della gestione amministrativa e contabile • Applicare procedure di calcolo degli adempimenti contributivi e fiscali • Applicare procedure di calcolo degli adempimenti amministrativi e contabili relativi ai rapporti di lavoro • Applicare procedure per la gestione di versamenti e pagamenti nelle diverse modalità

AREA PROFESSIONALE

6. TURISMO E SPORT

ATTIVITÀ ECONOMICHE INTERESSATE

- Servizi turistici
- Servizi attività ricreative e sportive

FIGURE A BANDA LARGA NAZIONALE ED EVENTUALI PROFILI REGIONALI

- Operatore della ristorazione
  - Cuoco
  - Cameriere di sala e bar
- Operatore ai servizi di promozione ed accoglienza
  - Addetto alla promozione e accoglienza turistica
  - Addetto ai servizi turistici

DIPLOMI PROFESSIONALI

- Tecnico di cucina
- Tecnico dei servizi di sala e bar
- Tecnico dei servizi di promozione e accoglienza
- Tecnico dei servizi di animazione turistico-sportiva e del tempo libero

FIGURA PROFESSIONALE

6.1 OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

DENOMINAZIONE PROFILI REGIONALI

- Cuoco
- Cameriere di sala e bar

REFERENZIAZIONI DELLA FIGURA

Professioni NUP/ISTAT correlate:

52	Professioni qualificate nelle attività commerciali e nei servizi
5.2.2.1	Cuochi in alberghi e ristoranti
5.2.2.2	Addetti alla preparazione e cottura di cibi
5.2.2.3	Camerieri ed assimilati
5.2.2.4	Baristi e assimilati

Attività economiche di riferimento (ATECO 2007/ISTAT):

10.85	Produzione di pasti e piatti preparati
55.10	Alberghi e strutture simili
56.10	Ristoranti e attività di ristorazione mobile
56.21	Fornitura di pasti preparati (catering per eventi)
56.29	Mense e catering continuativo su base contrattuale
56.30	Bar e altri esercizi simili senza cucina

DESCRIZIONE SINTETICA DELLA FIGURA

L' OPERATORE DELLA RISTORAZIONE interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere, a seconda dell'indirizzo, attività relative alla preparazione dei pasti e ai servizi di sala e di bar con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti semplici cucinati e allestiti, nel servizio di sala.

PROCESSO DI LAVORO CARATTERIZZANTE LA FIGURA:

RISTORAZIONE

A - Pianificazione e organizzazione del proprio lavoro
- Pianificazione delle fasi di lavoro assegnato
- Preparazione strumenti, attrezzature, macchine
- Verifica e manutenzione ordinaria strumenti, attrezzature, macchine
- Predisposizione e cura degli spazi di lavoro

B - Gestione magazzino
- Stoccaggio e conservazione prodotti alimentari

C - Preparazione alimenti
- Predisposizione materie prime (per consumo o lavorazioni successive)
- Predisposizione semilavorati
- Disposizione di prodotti assemblati

D - Preparazione alimenti e pasti pronti per il cliente finale

- Cucina e alimenti.
- Allestimento piatti

E - Servizio del cliente
- Stesura della comanda.
- Servizio in sala.
- Servizio al bar.
- Incassi e pagamenti.

COMPETENZE PROFESSIONALI DELLA FIGURA NAZIONALE

A.1	Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Attrezzature di servizio • Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore • Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti • Principali terminologie tecniche di settore • Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo • Tecniche di comunicazione organizzativa • Tecniche di pianificazione	• Utilizzare le istruzioni per predisporre le diverse attività • Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo • Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore • Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro • Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato

A.2	Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste del risultato atteso
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Metodi e tecniche del servizio ristorativo e di sala bar • Principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo ristorativi • Tipologie delle principali attrezzature, macchine, strumenti, del processo ristorativo	• Individuare strumenti, attrezzature, macchine per le diverse attività sulla base delle procedure standard • Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchine

A.3	Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchine • Procedure e tecniche di monitoraggio • Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento	• Applicare le tecniche di monitoraggio e verificare l’impostazione, lo stato di efficienza e il funzionamento di strumenti, attrezzature, macchine • Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchine • Utilizzare metodiche per individuare eventuali anomalie di funzionamento

A.4	Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali

Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Elementi di ergonomia • Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino • Prodotti per la sanificazione la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria	• Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro • Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia • Utilizzare strumenti e procedure di igiene personale

B.1	Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie

Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Elementi di biologia relativi alle alterazioni alimentari • Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione e di stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti • Tecniche e sistemi di conservazione e stoccaggio degli alimenti	• Adottare tecniche di trattamento e di conservazione • Applicare tecniche di stoccaggio di merci nel magazzino

C.1	Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico -sanitarie vigenti

Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Elementi di gastronomia • Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi • Standard di qualità dei prodotti alimentari • Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina • Utensili per la preparazione dei cibi	• Applicare criteri di selezione delle materie prime più indicate alla preparazione dei diversi prodotti • Approntare materie prime per la preparazione di pasti • Applicare tecniche di lavorazione delle materie prime

PROFILO PROFESSIONALE

6.1.1 CUOCO

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PROFILO

Il CUOCO è colui che si occupa della produzione di un menù completo seguendo le indicazioni presenti in ricette più o meno complesse, gestendo le fasi della preparazione, della cottura e dell'allestimento dei piatti. In particolare è in grado di svolgere le attività inerenti la scelta, il dosaggio e la lavorazione delle materie prime per la preparazione dei semilavorati, la conservazione dei semilavorati per un futuro utilizzo, la cottura degli alimenti utilizzando le tecniche più appropriate in relazione al piatto da preparare, la divisione in porzioni del cibo e la guarnizione dei piatti da portata per una presentazione del cibo esteticamente gradevole al cliente.

COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

Codice	*Titolo della QPR*	*EQF*	*Sviluppata in modo:*
QPR-RIS-03	Gestione dell'evasione degli ordinativi	4	Parziale
QPR-RIS-04	Preparazione delle materie prime	3	Completo
QPR-RIS-05	Preparazione dei semilavorati	3	Completo
QPR-RIS-06	Cottura degli alimenti	3	Completo
QPR-RIS-07	Allestimento di piatti e vassoi da portata	3	Completo
QPR-ALI-04	Produzione artigianale di pasticceria fresca	3	Parziale

DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

QPR-RIS-03 - **GESTIONE DELL'EVASIONE DEGLI ORDINATIVI**	EQF: **4**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base del tipo di menù proposto, il soggetto è in grado di gestire l'evasione degli ordinativi di propria competenza, garantendo la preparazione e l'uscita dei piatti secondo le aspettative dei clienti e gestendo eventuali imprevisti e ritardi nelle fasi produttive.	

Conoscenze	*Abilità*
• L'evasione degli ordinativi in cucina • Le modalità di gestione evasione ordinativi per menù fisso o alla carte per coperti diversi • I buffet con menù concordato e la gestione ordinativi • I banchetti e la gestione ordinativi per grandi numeri • La gestione delle criticità in cucina: i tempi e le mancanze • Sala e cucina: una comunicazione importante	• Evadere ordinativi per piccoli o grandi coperti (ristoranti e/o mense) • Evadere ordinativi per realizzare un buffet • Evadere ordinativi durante un banchetto • Gestire imprevisti con il personale di cucina • Comunicare adeguatamente con il personale di sala per risolvere imprevisti di varia natura

QPR-RIS-04 - **PREPARAZIONE DELLE MATERIE PRIME**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle specifiche ricette a disposizione e delle indicazioni dello chef, il soggetto è in grado di selezionare e predisporre alla successiva lavorazione le materie prime necessarie per la preparazione delle pietanze (verdure, carni, pesci, molluschi e crostacei), utilizzando correttamente gli strumenti a disposizione e rispettando in tempi di lavorazione.	

Conoscenze	*Abilità*
• Elementi di merceologia degli alimenti • Le verdure: caratteristiche e stagionalità • Gli strumenti e attrezzature per taglio verdure • I tre livelli di taglio delle verdure: tecniche • I prodotti carnei e ittici • Le tipologie di taglio della carne • Tecniche di taglio dei prodotti carnei • Tecniche di preparazione pesci e crostacei	• Mondare e pelare le verdure • Effettuare diverse tipologie di taglio delle verdure • Tornire le verdure per migliorane la presentazione • Effettuare diverse tipologie di taglio carne • Pulire e deliscare il pesce • Effettuare la sfilettatura del pesce • Pulire i molluschi e i crostacei

QPR-RIS-05 - **PREPARAZIONE DEI SEMILAVORATI**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base del piano di lavoro fornito, il soggetto è in grado di preparare i semilavorati (fondi, salse, paste fresche, gnocchi, assemblati di materie prime e semilavorati) pronti per l'immediata cottura o da conservare per essere utilizzare in un secondo momento.	

Conoscenze	*Abilità*
• Elementi di gastronomia • Caratteristiche dei fondi e delle salse da cucina • Caratteristiche degli impasti e dei ripieni • La pasta e gli gnocchi della tradizione italiana • Tecniche di preparazione dei semilavorati • Tecniche di assemblaggio di materie prime e semilavorati per la successiva cottura • Le regole di conservazione semilavorati	• Individuare le giuste quantità di materie prime già precedentemente preparate e pronte per l'utilizzo • Preparare burri aromatizzati, fondi, salse madri, salse base e salse derivate (composte, emulsionate) • Preparare pasta fresca semplice o ripiena • Preparare gnocchi semplici o ripieni • Preparare apparecchi da cucina • Assemblare tra loro materie prime e/o semilavorati per preparare alimenti pronti da cuocere • Conservare i semilavorati per un loro uso successivo

QPR-RIS-06 - **COTTURA DEGLI ALIMENTI**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle caratteristiche organolettiche degli alimenti e del tipo di ricetta da preparare, il soggetto è in grado cuocere gli alimenti (materie prime, semilavorati o assemblati) applicando il metodo di cottura più idoneo al fine di valorizzarne il gusto, la consistenza e le proprietà nutrizionali.	
Conoscenze	*Abilità*
• La cottura e gli effetti sul cibo: perché si cuoce • Le diverse tecniche di cottura: modalità, aspetti comuni e innovativi • Le diverse attrezzature per la cottura • Le sostanze utilizzate per la cottura: caratteristiche, temperature, modalità • La gestione e il monitoraggio delle temperature • Proprietà nutrizionali e cottura • Gli errori comuni di cottura e danni sul cibo • I rimedi agli errori di cottura	• Predisporre alimenti e attrezzature per la cottura • Individuare il sistema di cottura idoneo • Stabilire la temperatura adatta all'alimento • Cuocere alimenti in acqua (bollire, sbianchire, sbollentare, affogare, bagnomaria, vapore) • Cuocere alimenti in grasso (al salto, friggere, confit) • Cuocere alimenti a calore secco (in forno, alla piastra, grigliare, gratinare, arrostire) • Cuocere mediante tecniche miste (brasare, stufare, in casseruola) • Utilizzare tecniche alternative (al microonde, sottovuoto, al cartoccio, al sale, in crosta, glassatura, affumicatura)

QPR-RIS-07 - **ALLESTIMENTO DI PIATTI E VASSOI DA PORTATA**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle indicazioni del responsabile di cucina e tenendo in considerazione le caratteristiche degli alimenti costituenti le ricette, il soggetto è in grado di predisporre preliminarmente in cucina, con gusto e intenti coreografici e decorativi, il preparato gastronomico dentro piatti e vassoi da servire ai commensali in sala.	
Conoscenze	*Abilità*
• Le tecniche di porzionatura su piatti o vassoi • L'importanza della creatività e del senso estetico in cucina • Colore, armonia e sapore: giochi di decorazione in cucina • Le tecniche di decorazione di piatti e vassoi con elementi decorativi esterni • Le tecniche di decorazione di piatti e vassoi con componenti degli alimenti • Le tecniche e gli strumenti di intaglio frutta e verdura	• Porzionare le giuste quantità di cibo in piatti e vassoi • Decorare piatti e vassoi con elementi che richiamino gli ingredienti e il gusto • Decorare piatti e vassoi con elementi creativi di forma e colore • Intagliare frutta e verdura per realizzare elementi decorativi • Utilizzare correttamente stampi e forme per decorare i piatti

QPR-ALI-04 - **PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PASTICCERIA FRESCA**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base del piano di produzione giornaliero e delle indicazioni riportate nelle specifiche ricette, il soggetto è in grado di realizzare prodotti artigianali di pasticceria fresca dolce e salata (es. paste da banco, pasticcini mignon, tartine decorate, dolci da credenza, dessert al cucchiaio) curandone gli aspetti decorativi e adottando le corrette procedure di conservazione.	

Conoscenze	*Abilità*
• Cenni storici legati alla tradizione pasticcera italiana • Organizzazione del laboratorio di pasticceria • Merceologia delle materie prime • Caratteristiche e specificità dei diversi prodotti artigianali di pasticceria fresca • Principali intolleranze e allergie alimentari • Criteri di bilanciamento (ingredienti, quantitativi, calorie) delle ricette di pasticceria • Tecniche di lavorazione e assemblaggio di materie prime e semilavorati per la realizzazione dei prodotti di pasticceria • Tecniche di decorazione e di cake design • Tecniche di conservazione dei prodotti di pasticceria • Norme di igiene e sicurezza alimentare	• Predisporre la linea di lavoro per le diverse lavorazioni previste dal piano di produzione • Scegliere e dosare le materie prime e semilavorati necessari per le diverse preparazioni dolci e salate • Produrre paste da banco classiche e composte • Produrre pasticcini mignon farciti e decorati • Realizzare tramezzini e tartine decorate • Realizzare dolci da credenza classici e assemblati • Realizzare torte moderne e artistiche • Realizzare dessert da ristorazione • Realizzare prodotti per intolleranti e allergici • Decorare i diversi prodotti di pasticceria fresca • Allestire i vassoi di pasticcini e confezionare i dolci artigianali per la vendita al pubblico • Pulire e igienizzare spazi e attrezzature

PROFILO PROFESSIONALE

6.1.2 CAMERIERE DI SALA E BAR

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PROFILO

Il cameriere è l'operatore che provvede, all'interno di strutture ristorative, alla predisposizione, erogazione e distribuzione nella sala ed al bar di pasti e bevande, rispondendo alle varie esigenze dei clienti e verificandone il gradimento. Le sue principali attività consistono nella preaccoglienza e accoglienza del cliente (pulizia di tavoli e banconi, spiegazione del menu e raccolta delle ordinazioni), nel servizio al cliente (presentazione di cibi e bevande, gestione degli elementi dell'allestimento e delle operazioni di incasso). Il cameriere di bar si occupa poi, in particolare, della gestione delle scorte e della preparazione di snack e bevande; il cameriere di sala invece si occupa anche, in particolare, dell'allestimento della sala e dell'esecuzione di piccole lavorazioni in presenza del cliente.

COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

Codice	*Titolo della QPR*	*EQF*	*Sviluppata in modo:*
QPR-RIS-10	Allestimento della sala	3	Completo
QPR-RIS-11	Rapportarsi con il cliente nei servizi ristorativi	3	Completo
QPR-RIS-12	Preparazione di bevande e coppe gelato	3	Completo
QPR-RIS-13	Preparazione di snack e piatti veloci	3	Completo
QPR-RIS-14	Servizio di cibi e bevande	3	Completo

DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

QPR-RIS-10 - **ALLESTIMENTO DELLA SALA**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
A seconda della tipologia di locale, evento e/o del servizio specifico da realizzare, il soggetto è in grado di predisporre la sala e la mise en place, secondo criteri di funzionalità e senso estetico, intervenendo sulla pulizia e sanificazione di spazi e attrezzature e coordinando tutti gli interventi in funzione della soddisfazione finale del cliente.	
Conoscenze	*Abilità*
• Caratteristiche e classificazione delle principali attrezzature di sala • Norme di igiene e sanificazione di spazi e attrezzature • Tecniche e tipologie di mise en place di sala • Criteri e regole di allestimento di buffet • Tecniche di allestimento del buffet • Tecniche di intaglio per allestimento di centri tavola • Tecniche di decorazione sala e tavoli	• Organizzare l'office in funzione del servizio • Disporre tavoli e sedie in funzione dell'evento • Scegliere e predisporre la mise en place di sala e banchetti in funzione del servizio o dell'evento • Allestire buffet a seconda del tipo di fruizione • Predisporre composizioni per decorazioni • Decorare tavoli e sala in relazione all'evento/tema

QPR-RIS-11 - **RAPPORTARSI CON IL CLIENTE NEI SERVIZI RISTORATIVI**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
A seconda delle specifiche richieste e necessità, il soggetto è in grado di mettere in atto comportamenti, strategie e azioni atti ad assicurare la piena soddisfazione del cliente in struttura, intervenendo affinché le opportunità offerte dal servizio effettuato dal cameriere corrispondano alle richieste, ai bisogni e alle aspettative del cliente.	

Conoscenze	*Abilità*
• Norme e stili di comportamento con il cliente • Le tipologie di clientela • Il piano di prenotazione: formulazione ed utilizzo • L'accoglienza: situazioni e modalità operative • Presentazione prodotti e compilazione comanda • Regole di presentazione del conto • Le operazioni di incassi e pagamento • Tecniche di gestione dei reclami e degli imprevisti	• Rapportarsi con i clienti con stile adeguato • Accogliere i clienti sistemandoli al tavolo assegnato • Presentare il menù illustrando le caratteristiche • Raccogliere la comanda in forma cartacea • Raccogliere la comanda in forma informatizzata • Presentare il conto fornendo spiegazioni • Gestire operazioni di incasso diretto e indiretto • Gestire imprevisti e reclami

QPR-RIS-12 - **PREPARAZIONE DI BEVANDE E COPPE GELATO**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
A partire dall'ordinativo del cliente, il soggetto è in grado di preparare diverse tipologie di prodotti, diversificati anche in base al locale specifico (bar, gelateria, pub, birreria, ecc) seguendo con attenzione le ricette, la procedura di realizzazione e provvedendo, se necessario, al recupero di eventuali errori e difetti riscontrati.	

Conoscenze	*Abilità*
• Classificazione merceologica delle bevande • Tipologie di locali e relative bevande • Normativa sulla somministrazione di alcolici • Caratteristiche del caffè e dei suoi derivati • Classificazione IBA dei cocktails • Tecniche di miscelazione delle bevande • Tecniche di spillatura della birra • Criteri di scelta dei bicchieri di servizio • Tecniche di guarnizione e decorazione	• Predisporre la linea di preparazione delle bevande • Organizzare l'evasione degli ordinativi ricevuti • Preparare le bevande di caffetteria • Preparare le bevande semplici (non miscelate) • Preparare le bevande miscelate (cocktail) • Preparare le bevande energizzanti • Preparare le coppe gelato da servire al tavolo • Approntare il vassoio di servizio

QPR-RIS-13 - **PREPARAZIONE DI SNACK E PIATTI VELOCI**		EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale		
Sulla base delle specifiche ricette a disposizione, il soggetto è in grado di preparare diverse tipologie di snack e piatti veloci da servire al bar, predisponendo ed abbinando le materie prime coerentemente al gusto e al senso estetico finale e provvedendo, se necessario, al recupero di eventuali errori e difetti riscontrati.		
Conoscenze	*Abilità*	
• Classificazione merceologica delle materie prime • Tipologie e caratteristiche dei diversi prodotti • Criteri di scelta della tipologia di pane • Criteri di abbinamento materie prime • Norme igieniche di preparazione e conservazione • Tecniche di decorazione di piatti e vassoi	• Preparare la linea di preparazione dei prodotti • Organizzare l'evasione degli ordinativi ricevuti • Preparare panini caldi e freddi • Preparare toast classici e club sandwich • Preparare tramezzini • Preparare piatti veloci caldi e freddi • Preparare crepes classiche e decorate • Curare l'abbinamento delle materie prime • Decorare il piatto e/o vassoio	

QPR-RIS-14 - **SERVIZIO DI CIBI E BEVANDE**		EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale		
A seconda delle richieste specifiche dei clienti, il soggetto è in grado di erogare il servizio di distribuzione piatti e bevande, in sala o bar, secondo le modalità organizzative e procedurali predisposte, in modo da conseguire un elevato grado di soddisfazione dei clienti.		
Conoscenze	*Abilità*	
• Strumenti per il servizio di sala e di bar • Stili e modalità di servizio delle vivande • Regole di servizio delle bevande • Normativa di somministrazione alcolici • Le lavorazioni davanti al cliente • Tecniche e atteggiamenti adeguati al servizio • Regole operative per lo sbarazzo e rimpiazzo • I servizi particolari e le modalità operative	• Servire in sala utilizzando lo stile adeguato • Servire al bar utilizzando lo stile adeguato • Utilizzare correttamente gli strumenti in dotazione • Utilizzare adeguati stili comportamentali • Sbarazzare correttamente i coperti o carrelli • Eseguire correttamente il rimpiazzo dei coperti • Effettuare lavorazioni davanti al cliente in sala • Eseguire servizi particolari in sala	

FIGURA PROFESSIONALE

6.2 OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA

DENOMINAZIONE PROFILI REGIONALI

- Addetto alla promozione e accoglienza turistica
- Addetto ai servizi turistici

REFERENZIAZIONI DELLA FIGURA

Professioni NUP/ISTAT correlate:

5 Professioni qualificate nelle attività commerciali e nei servizi
5213 Addetti all'accoglimento, portieri di albergo ed assimilati

Attività economiche di riferimento (ATECO 2007/ISTAT):

55 Alloggio
55.10 Alberghi e strutture simili
55.20 Alloggi per vacanze e altre strutture per brevi soggiorni
55.30 Aree di campeggio e aree attrezzate per camper e roulotte

79 Attività dei servizi delle agenzie di viaggio, dei tour operator e servizi di prenotazione e attività connesse
79.90 Altri servizi di prenotazione e altre attività di assistenza turistica non svolte dalle agenzie di viaggio

DESCRIZIONE SINTETICA DELLA FIGURA

L'OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA interviene, a livello esecutivo, nel processo di erogazione dei servizi di promozione ed accoglienza con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione ed utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere, a seconda dell'indirizzo, attività relative alla accoglienza, informazione e promozione in rapporto alle esigenze del cliente, con competenze nella prenotazione e assistenza, e nella evasione delle relative pratiche amministrativo contabili

PROCESSO DI LAVORO CARATTERIZZANTE LA FIGURA:

EROGAZIONE SERIVIZI DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA

A - Pianificazione e organizzazione del proprio lavoro
- Pianificazione delle fasi di lavoro assegnato
- Preparazione materiali, strumenti, macchine
- Verifica e manutenzione ordinaria strumenti, macchine
- Predisposizione e cura degli spazi di lavoro

B - Trattamento informazioni
- Acquisizione e archiviazione delle informazioni
- Organizzazione del materiale informativo
- Aggiornamento delle fonti

C - Amministrazione e contabilità
- Evasione delle prenotazioni e degli appuntamenti
- Registrazione ingressi, uscite e movimenti delle persone

- Registrazione incassi e pagamenti

D - Erogazione servizi ricettivi

- Acquisizione e conferma prenotazioni
- Registrazione e congedo cliente
- Servizio in sala.
- Servizio al bar.

E - Erogazione servizi del turismo

- Vendita prodotto / servizio turistico

COMPETENZE PROFESSIONALI DELLA FIGURA

A.1	Definire e pianificare la successione delle operazioni da compiere, sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore • Principali terminologie tecniche di settore • Processi e cicli di lavoro del servizio di promozione e accoglienza • Tecniche di comunicazione organizzativa • Tecniche di pianificazione	• Utilizzare le indicazioni di appoggio e/o le istruzioni per predisporre le diverse fasi di attività • Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente organizzativo • Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore • Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro • Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato

A.2	Approntare materiali, strumenti e macchine necessari alle diverse fasi di attività, sulla base della tipologia delle indicazioni e procedure previste e del risultato atteso
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Metodi e tecniche di approntamento materiali strumenti e macchine • Tipologie e caratteristiche dei principali materiali, strumenti e macchine del servizio di promozione e accoglienza	• Individuare materiali, strumenti e macchine per le diverse fasi di attività sulla base delle indicazioni di appoggio • Applicare procedure e tecniche di approntamento materiali, strumenti e macchine

A.3	Monitorare il funzionamento degli strumenti e delle macchine
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria degli strumenti e delle macchine • Procedure e tecniche di monitoraggio • Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento	• Applicare le tecniche di monitoraggio e verificare l'impostazione e il funzionamento degli strumenti e delle macchine • Utilizzare metodiche per individuare eventuali anomalie di funzionamento

A.4	Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Elementi di ergonomia • Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino	• Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro • Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia

B.1	Acquisire ed archiviare informazioni sul prodotto/servizio offerto, secondo criteri dati di fruibilità e aggiornamento
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Principali software per la gestione dei flussi informativi • Tecniche di archiviazione e classificazione manuale e digitale delle informazioni e della documentazione • Terminologia tecnica specifica del settore, anche in lingua comunitaria	• Applicare criteri di selezione delle informazioni • Applicare tecniche per la raccolta, l'organizzazione, l'archiviazione delle informazioni cartacee e elettroniche

C.1	Evadere le pratiche amministrativo-contabili relative al prodotto / servizio offerto
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Documenti amministrativi e contabili di base • Elementi di contabilità • Servizi internet	• Utilizzare strumenti e programmi di gestione prenotazioni/appuntamenti • Applicare procedure per la registrazione di movimenti di persone • Adottare modalità di acquisizione e registrazione di incassi e pagamenti • Applicare tecniche di raccolta e trasmissione dati

PROFILO PROFESSIONALE

6.2.1 ADDETTO ALLA PROMOZIONE E ACCOGLIENZA TURISTICA

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PROFILO

L' ADDETTO ALLA PROMOZIONE E ACCOGLIENZA TURISTICA accoglie il cliente al suo arrivo nella struttura ricettiva assistendolo nella fase di prenotazione delle camere, verificandone la disponibilità e procedendo alla loro assegnazione all`arrivo. Ha inoltre il compito di gestire le comunicazioni per il cliente e le informazioni su richiesta dell`ospite con diversi media. Insieme alle attività di accoglienza e reception, di tipo organizzativo-gestionale, egli svolge anche funzioni amministrativo-contabili e di tenuta della cassa, nonché funzioni di servizio nel bar dell'albergo e di supporto nella fase di servizio ai tavoli, in particolare per la prima colazione, e di servizio ai piani. Opera principalmente nelle strutture turistico-ricettive (alberghi, centri vacanze, campeggi) e in secondo ordine nelle imprese che prevedono il servizio di reception (centri commerciali, centri congressuali e fieristici, imprese commerciali, centri fitness, centri SpA e benessere).

COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

Codice	*Titolo della QPR*	*EQF*	*Sviluppata in modo:*
QPR-RIC-03	Implementazione del piano di ottimizzazione dei servizi e delle vendite	4	Parziale
QPR-RIC-04	Pianificazione delle attività di ricevimento	4	Parziale
QPR-RIC-05	Rapportarsi con il cliente nelle strutture alberghiere	3	Completo
QPR-RIS-10	Allestimento della sala	3	Parziale
QPR-RIS-11	Rapportarsi con il cliente nei servizi ristorativi	3	Parziale
QPR-RIS-12	Preparazione di bevande e coppe gelato	3	Parziale
QPR-RIS-13	Preparazione di snack e piatti veloci	3	Parziale
QPR-RIS-14	Servizio di cibi e bevande	3	Parziale

DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

QPR-RIC-03 - **IMPLEMENTAZIONE DEL PIANO DI OTTIMIZZAZIONE DEI SERVIZI E DELLE VENDITE**	EQF: **4**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle strategie di ottimizzazione dei servizi e delle vendite condiviso con la Direzione, il soggetto è in grado di mettere in atto e coordinare lo staff di F.O. affinché realizzi azioni integrate di promozione e vendita in linea con la strategia aziendale.	
Conoscenze	*Abilità*
• Elementi di marketing dei servizi turistici • Tecniche e strumenti di yield management. • Strumenti e software a supporto della gestione dell'impresa alberghiera. • Normativa del settore turistico	• Promuovere l'immagine della struttura ricettiva • Definire tariffe, listini prezzi ed eventuali promozioni, adeguati al raggiungimento degli obiettivi strategico - commerciali • Negoziare e stipulare i contratti di approvvigionamento • Redigere report periodici dei risultati intermedi e finali della struttura • Contribuire alla definizione della strategia aziendale

QPR-RIC-04 - **PIANIFICAZIONE DELLE ATTIVITÀ DI RICEVIMENTO**	EQF: **4**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle strategie di ottimizzazione dei servizi e delle vendite condiviso con la Direzione e della situazione ricettiva contingente, il soggetto è in grado di pianificare le attività di ricevimento relazionandosi di volta in volta con la clientela, lo staff F.O e direzionale affinché i servizi erogati soddisfino pienamente le necessità degli ospiti e affrontando, ove del caso, situazioni impreviste e criticità.	
Conoscenze	*Abilità*
• Principi di psicologia della comunicazione e della vendita. • Principi di organizzazione del lavoro • Strumenti e software a supporto della gestione dell'impresa alberghiera. • Normativa del settore turistico	• Relazionarsi con clienti abituali e problematici • Coordinare gli operatori del F.O. dettando tempio e metodi del servizio • Relazionarsi con lo staff di direzione per ottimizzare l'erogazione e la politica di vendita dei servizi e migliorare le criticità

QPR-RIC-05 - **RAPPORTARSI CON IL CLIENTE NELLE STRUTTURE ALBERGHIERE**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
A seconda delle specifiche necessità, il soggetto è in grado di mettere in atto in tutte le fasi del servizio (fase ante, check-in, live in, check-out) comportamenti, strategie e azioni atti ad assicurare la piena soddisfazione del cliente in struttura, intervenendo affinché le opportunità offerte dal servizio effettuato corrispondano alle richieste, ai bisogni e alle aspettative del cliente.	

Conoscenze	*Abilità*
• Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale • Tecniche di promozione e vendita • Procedure standard di check-in e check-out • Software CRS - Central Reservation System per la gestione delle attività della struttura ricettiva • Tecniche di gestione dei reclami e degli imprevisti • Normativa del settore turistico	• Interagire con il cliente in lingua inglese a livello B1 • Gestire le attività di vendita dei servizi nel rispetto del piano di ottimizzazione della vendita definito dalla strategia aziendale • Stabilire la tipologia di arrangiamento, il prezzo relativo e la garanzia della prenotazione • Trasmettere le informazioni e gli ordini di servizio ai diversi reparti della struttura • Accogliere il cliente al ricevimento compiendo tutti i passaggi necessari e prestando particolare attenzione alle utenze con esigenze speciali • Assistere il cliente nell'utilizzo dei servizi alberghieri interni e registrarne la fruizione • Assistere il cliente nell'identificazione e fruizione delle attività e dei servizi esterni alla struttura alberghiera • Chiudere il conto • Gestire criticità e imprevisti

QPR-RIS-10 - **ALLESTIMENTO DELLA SALA**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
A seconda della tipologia di locale, evento e/o del servizio specifico da realizzare, il soggetto è in grado di predisporre la sala e la mise en place, secondo criteri di funzionalità e senso estetico, intervenendo sulla pulizia e sanificazione di spazi e attrezzature e coordinando tutti gli interventi in funzione della soddisfazione finale del cliente.	

Conoscenze	*Abilità*
• Caratteristiche e classificazione delle principali attrezzature di sala • Norme di igiene e sanificazione di spazi e attrezzature • Tecniche e tipologie di mise en place di sala • Criteri e regole di allestimento di buffet • Tecniche di allestimento del buffet • Tecniche di intaglio per allestimento di centri tavola • Tecniche di decorazione sala e tavoli	• Organizzare l'office in funzione del servizio • Disporre tavoli e sedie in funzione dell'evento • Scegliere e predisporre la mise en place di sala e banchetti in funzione del servizio o dell'evento • Allestire buffet a seconda del tipo di fruizione • Predisporre composizioni per decorazioni • Decorare tavoli e sala in relazione all'evento/tema

QPR-RIS-11 - **RAPPORTARSI CON IL CLIENTE NEI SERVIZI RISTORATIVI**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
A seconda delle specifiche richieste e necessità, il soggetto è in grado di mettere in atto comportamenti, strategie e azioni atti ad assicurare la piena soddisfazione del cliente in struttura, intervenendo affinché le opportunità offerte dal servizio effettuato dal cameriere corrispondano alle richieste, ai bisogni e alle aspettative del cliente.	

Conoscenze	*Abilità*
• Norme e stili di comportamento con il cliente • Le tipologie di clientela • Il piano di prenotazione: formulazione ed utilizzo • L'accoglienza: situazioni e modalità operative • Presentazione prodotti e compilazione comanda • Regole di presentazione del conto • Le operazioni di incassi e pagamento • Tecniche di gestione dei reclami e degli imprevisti	• Rapportarsi con i clienti con stile adeguato • Accogliere i clienti sistemandoli al tavolo assegnato • Presentare il menù illustrando le caratteristiche • Raccogliere la comanda in forma cartacea • Raccogliere la comanda in forma informatizzata • Presentare il conto fornendo spiegazioni • Gestire operazioni di incasso diretto e indiretto • Gestire imprevisti e reclami

QPR-RIS-12 - **PREPARAZIONE DI BEVANDE E COPPE GELATO**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
A partire dall'ordinativo del cliente, il soggetto è in grado di preparare diverse tipologie di prodotti, diversificati anche in base al locale specifico (bar, gelateria, pub, birreria, ecc) seguendo con attenzione le ricette, la procedura di realizzazione e provvedendo, se necessario, al recupero di eventuali errori e difetti riscontrati.	

Conoscenze	*Abilità*
• Classificazione merceologica delle bevande • Tipologie di locali e relative bevande • Normativa sulla somministrazione di alcolici • Caratteristiche del caffè e dei suoi derivati • Classificazione IBA dei cocktails • Tecniche di miscelazione delle bevande • Tecniche di spillatura della birra • Criteri di scelta dei bicchieri di servizio • Tecniche di guarnizione e decorazione	• Predisporre la linea di preparazione delle bevande • Organizzare l'evasione degli ordinativi ricevuti • Preparare le bevande di caffetteria • Preparare le bevande semplici (non miscelate) • Preparare le bevande miscelate (cocktail) • Preparare le bevande energizzanti • Preparare le coppe gelato da servire al tavolo • Approntare il vassoio di servizio

QPR-RIS-13 - **PREPARAZIONE DI SNACK E PIATTI VELOCI**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle specifiche ricette a disposizione, il soggetto è in grado di preparare diverse tipologie di snack e piatti veloci da servire al bar, predisponendo ed abbinando le materie prime coerentemente al gusto e al senso estetico finale e provvedendo, se necessario, al recupero di eventuali errori e difetti riscontrati.	

Conoscenze	*Abilità*
• Classificazione merceologica delle materie prime • Tipologie e caratteristiche dei diversi prodotti • Criteri di scelta della tipologia di pane • Criteri di abbinamento materie prime • Norme igieniche di preparazione e conservazione • Tecniche di decorazione di piatti e vassoi	• Preparare la linea di preparazione dei prodotti • Organizzare l'evasione degli ordinativi ricevuti • Preparare panini caldi e freddi • Preparare toast classici e club sandwich • Preparare tramezzini • Preparare piatti veloci caldi e freddi • Preparare crepes classiche e decorate • Curare l'abbinamento delle materie prime • Decorare il piatto e/o vassoio

QPR-RIS-14 - **SERVIZIO DI CIBI E BEVANDE**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
A seconda delle richieste specifiche dei clienti, il soggetto è in grado di erogare il servizio di distribuzione piatti e bevande, in sala o bar, secondo le modalità organizzative e procedurali predisposte, in modo da conseguire un elevato grado di soddisfazione dei clienti.	

Conoscenze	*Abilità*
• Strumenti per il servizio di sala e di bar • Stili e modalità di servizio delle vivande • Regole di servizio delle bevande • Normativa di somministrazione alcolici • Le lavorazioni davanti al cliente • Tecniche e atteggiamenti adeguati al servizio • Regole operative per lo sbarazzo e rimpiazzo • I servizi particolari e le modalità operative	• Servire in sala utilizzando lo stile adeguato • Servire al bar utilizzando lo stile adeguato • Utilizzare correttamente gli strumenti in dotazione • Utilizzare adeguati stili comportamentali • Sbarazzare correttamente i coperti o carrelli • Eseguire correttamente il rimpiazzo dei coperti • Effettuare lavorazioni davanti al cliente in sala • Eseguire servizi particolari in sala

PROFILO PROFESSIONALE

6.2.2 ADDETTO AI SERVIZI TURISTICI

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PROFILO

L'ADDETTO AI SERVIZI TURISTICI si occupa di assistere i viaggiatori, organizzare viaggi ed eventi e promuovere il turismo locale. Effettua proposte di viaggio rispondenti ai bisogni del cliente, elabora i preventivi e ne predisporne la documentazione. Gestisce la corrispondenza anche in lingua straniera e cura l'organizzazione di meeting e convegni. Opera utilizzando abitualmente attrezzature informatiche, utilizza software specifici e la rete internet, svolge attività amministrativo-contabili per l'emissione dei documenti di vendita e si relaziona con continuità sia con colleghi che con clienti e fornitori.

COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

Codice	*Titolo della QPR*	*EQF*	*Sviluppata in modo:*
QPR-RIC-05	Rapportarsi con il cliente nelle strutture alberghiere	3	Parziale
QPR-SVA-02	Predisposizione dell'offerta di un pacchetto turistico	4	Parziale
QPR-SVA-03	Assistenza al cliente nell'acquisto di un servizio turistico	3	Completo
QPR-SVA-04	Realizzazione di servizi di accoglienza e accompagnamento turistico	3	Parziale
QPR-SVA-05	Realizzazione di servizi di animazione turistica	4	Parziale
QPR-SGR-02	Gestione del protocollo e dell'archiviazione della corrispondenza	3	Parziale

DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

QPR-RIC-05 - **RAPPORTARSI CON IL CLIENTE NELLE STRUTTURE ALBERGHIERE**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
A seconda delle specifiche necessità, il soggetto è in grado di mettere in atto in tutte le fasi del servizio (fase ante, check-in, live in, check-out) comportamenti, strategie e azioni atti ad assicurare la piena soddisfazione del cliente in struttura, intervenendo affinché le opportunità offerte dal servizio effettuato corrispondano alle richieste, ai bisogni e alle aspettative del cliente.	

Conoscenze	*Abilità*
• Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale • Tecniche di promozione e vendita • Procedure standard di check-in e check-out • Software CRS - Central Reservation System per la gestione delle attività della struttura ricettiva • Tecniche di gestione dei reclami e degli imprevisti • Normativa del settore turistico	• Interagire con il cliente in lingua inglese a livello B1 • Gestire le attività di vendita dei servizi nel rispetto del piano di ottimizzazione della vendita definito dalla strategia aziendale • Stabilire la tipologia di arrangiamento, il prezzo relativo e la garanzia della prenotazione • Trasmettere le informazioni e gli ordini di servizio ai diversi reparti della struttura • Accogliere il cliente al ricevimento compiendo tutti i passaggi necessari e prestando particolare attenzione alle utenze con esigenze speciali • Assistere il cliente nell'utilizzo dei servizi alberghieri interni e registrarne la fruizione • Assistere il cliente nell'identificazione e fruizione delle attività e dei servizi esterni alla struttura alberghiera • Chiudere il conto • Gestire criticità e imprevisti

QPR-SVA-02 - **PREDISPOSIZIONE DELL'OFFERTA DI UN PACCHETTO TURISTICO**	EQF: **4**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base della richiesta del committente, predisporre un pacchetto turistico, tenendo conto dei vincoli imposti dal committente (destinazione, tipologia di viaggio, budget ecc.) e della gamma di prodotti turistici disponibili.	

Conoscenze	*Abilità*
• Tipologie di strutture ricettive • Tipologie dei mezzi di trasporto • Tecniche di strutturazione dei pacchetti turistici • Elementi di storia, arte, geografia e cultura del territorio di riferimento • Legislazione turistica • Normativa relativa ai documenti di ingresso nei paesi europei ed extraeuropei • Lingua inglese a livello B2	• Analizzare le esigenze del committente • Individuare soluzioni e proposte di prodotto/servizio corrispondenti alle richieste • Contattare servizi ed istituti pubblici e privati • Definire i contratti con i fornitori • Negoziare i costi dei servizi • Preparare servizi di trasporto, pernottamento, assicurazioni di viaggio per viaggi organizzati • Realizzare pacchetti turistici (all inclusive, viaggi su misura, viaggi tematici) • Preparare un preventivo • Formulare l'offerta e concludere la vendita • Interagire con clienti e fornitori in lingua inglese a livello B2

QPR-SVA-03 - **ASSISTENZA AL CLIENTE NELL'ACQUISTO DI UN SERVIZIO TURISTICO**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base della richiesta del singolo cliente, identificare il servizio corrispondente alle esigenze e gestire le pratiche amministrative adeguate, predisponendo i documenti e i titoli di viaggio opportuni e gestendo le fasi di consegna e pagamento.	

Conoscenze	*Abilità*
• Tecniche di comunicazione • Strumenti e software a supporto della vendita di un servizio turistico • Elementi di geografia turistica europea ed extraeuropea • Cenni sulle disposizioni sanitarie internazionali • Tipologie e funzionamento degli operatori turistici • Tecniche di prenotazione • Funzionalità dei principali software applicativi di biglietteria aerea (GDS) • Cenni di art. 74/ter • Cenni di legislazione turistica • Lingua inglese a livello B1	• Applicare tecniche di accoglienza della clientela • Individuare soluzioni e proposte di prodotto/servizio corrispondenti alle richieste • Utilizzare strumenti a supporto delle attività di prenotazione • Preparare un preventivo • Preparare viaggi su misura • Predisporre la documentazione di viaggio • Utilizzare i servizi di prenotazione online di vettori commerciali e low cost • Applicare tecniche di prenotazione • Elaborare documenti contabili di vendita • Interagire con clienti e fornitori in lingua inglese a livello B1

QPR-SVA-04 - **REALIZZAZIONE DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA E ACCOMPAGNAMENTO TURISTICO**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base del contesto operativo in cui si è inseriti (strutture ricettive, servizi di trasporto, viaggi organizzati), realizzare servizi di accoglienza e accompagnamento turistico, tenendo conto delle specificità di tale contesto.	

Conoscenze	*Abilità*
• Tecniche di assistenza e accoglienza dei clienti • Funzionamento dei servizi di accoglienza/accompagnamento/assistenza del turista nei diversi contesti lavorativi • Cenni di psicologia di gruppo • Elementi di geografia turistica • Funzionamento dei mezzi di trasporto • Normativa relativa ai documenti di viaggio • Normativa relativa a disposizioni sanitarie internazionali • Tipologie di assicurazione di viaggio • Elementi di base del primo soccorso • Lingua inglese a livello B1	• Gestire l'accoglienza aeroportuale, portuale, congressuale • Gestire i transfer • Gestire il gruppo turistico • Controllare documentazione e pratiche nelle diverse fasi del viaggio organizzato • Recuperare la documentazione di viaggio • Gestire eventuali imprevisti (scioperi, overbooking, riprotezioni, etc) durante un viaggio organizzato • Interagire con clienti e fornitori in lingua inglese a livello B1

QPR-SVA-05 - **REALIZZAZIONE DI SERVIZI DI ANIMAZIONE TURISTICA**	EQF: **4**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base del contesto operativo in cui si è inseriti (strutture ricettive, navi da crociera, centri balneari, centri di aggregazione), realizzare servizi di animazione turistica, tenendo conto del tipo di utenza e della specificità del contesto.	

Conoscenze	*Abilità*
• Tecniche di animazione ludico-sportiva • Tecniche di comunicazione efficace • Tecniche di lavoro in gruppo • Cenni di psicologia di gruppo • Cenni di psicologia del turista • Elementi di base del primo soccorso • Lingua inglese a livello B1	• Interpretare le esigenze dei turisti • Allestire gli spazi di animazione • Adattare le proprie tecnicità al prodotto turistico • Gestire gruppi durante l'attività di animazione • Pianificare attività di animazione • Interagire con i turisti in lingua inglese a livello B1

QPR-SGR-02 - **GESTIONE DEL PROTOCOLLO E DELL'ARCHIVIAZIONE DELLA CORRISPONDENZA**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle procedure aziendali previste, gestire il protocollo e l'archiviazione della corrispondenza cartacea e/o elettronica, utilizzando le tecniche più appropriate e rispettando le norme sulla tutela della privacy.	

Conoscenze	*Abilità*
• Tecniche di protocollo • Tecniche di archiviazione e classificazione di documenti e dati • Elementi di organizzazione aziendale • Procedure di gestione aziendale della corrispondenza e dell'archiviazione • Modalità di archiviazione delle email ricevute e degli allegati • Cenni sulle norme sulla tutela della privacy e sulla sicurezza dati negli archivi elettronici • Caratteristiche e funzioni dei database per l'archiviazione	• Identificare gli elementi costitutivi di un documento per le operazioni di archiviazione • Protocollare e smistare la corrispondenza in entrata ed in uscita • Organizzare un archivio cartaceo o su altro supporto non elettronico • Archiviare e-mail e loro file allegati • Utilizzare le principali funzioni dei database per l'archiviazione • Applicare le procedure relative alle norme sulla tutela della privacy e sulla sicurezza dei dati

FIGURA PROFESSIONALE

6.3 TECNICO DI CUCINA

REFERENZIAZIONI DELLA FIGURA

Professioni NUP/ISTAT correlate:

5.2 Professioni qualificate nelle attività turistiche e alberghiere.

5.2.2.1 Cuochi in alberghi e ristoranti.

5.2.2.2 Addetti alla preparazione e cottura di cibi.

5.2.2.5 Esercenti di servizi di ristorazione ed assimilati.

Attività economiche di riferimento (ATECO 2007/ISTAT):

10.85 Produzione di pasti e piatti preparati.

55.10 Alberghi e strutture simili.

56.10 Ristoranti e attività di ristorazione mobile.

56.21 Fornitura di pasti preparati (catering per eventi).

56.29 Mense e catering continuativo su base contrattuale.

DESCRIZIONE SINTETICA DELLA FIGURA

Il Tecnico di cucina interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, esercitando il presidio del processo di preparazione pasti attraverso l'individuazione delle risorse materiali e tecnologiche, la predisposizione delle condizioni e l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative alla preparazione pasti, con competenze relative all'analisi del mercato e dei bisogni della committenza, alla predisposizione dei menù, alla cura ed elaborazione di prodotti cucinati e piatti allestiti.

PROCESSO DI LAVORO CARATTERIZZANTE LA FIGURA:

PREPARAZIONE PASTI

A - Gestione organizzativa del lavoro
- Definizione compiti, tempi e modalità operative
- Coordinamento operativo
- Controllo avanzamento della produzione/lavorazioni
- Ottimizzazione degli standard di qualità
- Prevenzione situazioni di rischio

B - Rapporto con i fornitori
- Monitoraggio scorte e giacenze
- Definizione e gestione ordini
- Valutazione e selezione dei fornitori

C - Rapporto con i clienti
- Definizione dell'offerta
- Rilevazione esigenze del cliente
- Gestione reclami, richieste, esigenze del cliente
- Monitoraggio servizio
- Rilevazione dati customer

D - Definizione dell'offerta
- Analisi richieste

- Definizione prodotti
- Predisposizione menù

E - Preparazione di alimenti e pasti pronti per il cliente finale
- Cucina alimenti
- Allestimento piatti

COMPETENZE PROFESSIONALI DELLA FIGURA NAZIONALE

A.1	Gestire le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l'attività di reparto
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Attrezzature, risorse umane e tecnologiche del servizio • Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro • Elementi e procedure di gestione delle risorse umane • Modello organizzativo e organigramma dell'azienda • Sistema di qualità e principali modelli • Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità • Tecniche e strumenti per il controllo di qualità del servizio	• Applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività • Individuare anomalie e segnalare non conformità di prodotto/servizio • Individuare problematiche esecutive • Formulare proposte di miglioramento degli standard di servizio • Applicare modalità di coordinamento del lavoro dei ruoli operativi • Applicare metodiche per individuare e segnalare il fabbisogno formativo del personale

A.2	Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• D.Lsg. 81/2008 • Elementi di ergonomia • Metodi per la rielaborazione delle situazioni di rischio • Normativa ambientale e fattori di inquinamento • Strategie di promozione • Tecniche di reporting • Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio	• Applicare criteri per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione • Applicare procedure per la rielaborazione e segnalazione delle non conformità • Prefigurare forme comportamentali di prevenzione • Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio

B.1	Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e gestendo il processo di approvvigionamento
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Elementi di contabilità • Elementi di contrattualistica fornitori • Elementi di tecnica commerciale • Tecniche di approvvigionamento	• Applicare tecniche di selezione dei fornitori • Applicare tecniche di valutazione delle offerte • Applicare procedure di gestione degli ordini • Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura • Impiegare metodiche e tecniche per aggiornare la situazione scorte e giacenze

C.1	Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Elementi di customer satisfaction • Principi di fidelizzazione del cliente • Tecniche di ascolto e di comunicazione • Tecniche di negoziazione e problem solving	• Individuare tipologie di prodotto/servizio in rapporto a target / esigenze di clientela • Applicare tecniche di rilevazione del grado di soddisfazione del cliente • Effettuare la valutazione tecnica dei reclami • Applicare tecniche di monitoraggio e controllo della qualità del prodotto / servizio

D.1	Predisporre menù in riferimento alle caratteristiche organolettiche e merceologiche delle materie prime ed alla tipicità del prodotto
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime • Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù • Elementi di chimica organica, correlati alle preparazioni alimentari • Elementi di enogastronomia • Elementi di igiene e legislazione igienico sanitaria correlati alle preparazioni alimentari • Elementi di tecnologia alimentare e dietologia	• Applicare criteri di abbinamento di pietanze e bevande • Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari • Applicare criteri per la verifica dei costi e del rapporto qualità prezzo

E.1	Curare l'elaborazione dei piatti, con applicazione di tecniche innovative e creative
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Elementi di igiene e legislazione igienico sanitaria correlati alle preparazioni alimentari • Protocolli di autocontrollo del reparto • Ricette della cultura gastronomica italiana e internazionale • Standard di qualità dei prodotti alimentari • Tecniche e ingredienti per la confezione e decorazione dei piatti • Tecnologie innovative per la produzione pasti	• Applicare criteri di allestimento di piatti e vassoi • Adottare tecniche innovative e creative per la manipolazione, la trasformazione e la cottura delle materie e dei semilavorati • Utilizzare tecnologie innovative • Verificare la qualità delle preparazioni alimentari rispetto agli standard di offerta • Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza

COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

Codice	*Titolo della QPR*	*EQF*	*Sviluppata in modo:*
QPR-RIS-02	Coordinamento delle attività di cucina	4	Parziale
QPR-RIS-03	Gestione dell'evasione degli ordinativi	4	Completo
QPR-RIS-04	Preparazione delle materie prime	3	Esteso
QPR-RIS-05	Preparazione dei semilavorati	3	Esteso
QPR-RIS-06	Cottura degli alimenti	3	Esteso
QPR-RIS-07	Allestimento di piatti e vassoi da portata	3	Esteso
QPR-ALI-04	Produzione artigianale di pasticceria fresca	3	Parziale

DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

<table>
<tr><td colspan="2">QPR-RIS-02 - COORDINAMENTO DELLE ATTIVITÀ DI CUCINA EQF: 4</td></tr>
<tr><td colspan="2">Descrizione del qualificatore professionale regionale</td></tr>
<tr><td colspan="2">Partendo dalle basi di organizzazione del lavoro e considerando la Mission aziendale, il soggetto è in grado di gestire e coordinare il lavoro delle risorse umane implicate nelle varie attività, siano esse interni all'azienda che esterne, definendo compiti e modalità operative, individuando problematiche ed esigenze di servizio, formulando linee di miglioramento che incidano positivamente sul clima e, conseguentemente, sull'immagine aziendale.</td></tr>
<tr><td>Conoscenze</td><td>Abilità</td></tr>
<tr><td>• Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro
• Modello organizzativo e organigramma aziendale
• Sistema di qualità e principali modelli
• Ruoli e compiti della brigata di cucina
• Criteri e procedure per la gestione risorse umane
• Elementi generali di contrattualistica
• Tecniche di approvvigionamento e gestione fornitori</td><td>• Applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento attività
• Individuare anomalie segnalando non conformità di prodotto/servizio
• Individuare problematiche esecutive
• Formulare proposte di miglioramento degli standard di servizio
• Applicare modalità di coordinamento del lavoro dei ruoli operativi
• Applicare metodiche per individuare e segnalare il fabbisogno formativo del personale
• Selezionare e gestire i fornitori individuando le non conformità
• Valutare le esigenze di fornitura verificando giacenze e scadenze</td></tr>
</table>

QPR-RIS-03 - **GESTIONE DELL'EVASIONE DEGLI ORDINATIVI**	EQF: **4**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base del tipo di menù proposto, il soggetto è in grado di gestire l'evasione degli ordinativi di propria competenza, garantendo la preparazione e l'uscita dei piatti secondo le aspettative dei clienti e gestendo eventuali imprevisti e ritardi nelle fasi produttive.	

Conoscenze	*Abilità*
• L'evasione degli ordinativi in cucina • Le modalità di gestione evasione ordinativi per menù fisso o alla carte per coperti diversi • I buffet con menù concordato e la gestione ordinativi • I banchetti e la gestione ordinativi per grandi numeri • La gestione delle criticità in cucina: i tempi e le mancanze • Sala e cucina: una comunicazione importante	• Evadere ordinativi per piccoli o grandi coperti (ristoranti e/o mense) • Evadere ordinativi per realizzare un buffet • Evadere ordinativi durante un banchetto • Gestire imprevisti con il personale di cucina • Comunicare adeguatamente con il personale di sala per risolvere imprevisti di varia natura

QPR-RIS-04 - **PREPARAZIONE DELLE MATERIE PRIME**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle specifiche ricette a disposizione e delle indicazioni dello chef, il soggetto è in grado di selezionare e predisporre alla successiva lavorazione le materie prime necessarie per la preparazione delle pietanze (verdure, carni, pesci, molluschi e crostacei), utilizzando correttamente gli strumenti a disposizione e rispettando in tempi di lavorazione.	

Conoscenze	*Abilità*
• Elementi di merceologia degli alimenti • Le verdure: caratteristiche e stagionalità • Gli strumenti e attrezzature per taglio verdure • I tre livelli di taglio delle verdure: tecniche • I prodotti carnei e ittici • Le tipologie di taglio della carne • Tecniche di taglio dei prodotti carnei • Tecniche di preparazione pesci e crostacei	• Mondare e pelare le verdure • Effettuare diverse tipologie di taglio delle verdure • Tornire le verdure per migliorane la presentazione • Effettuare diverse tipologie di taglio carne • Pulire e deliscare il pesce • Effettuare la sfilettatura del pesce • Pulire i molluschi e i crostacei

QPR-RIS-05 - **PREPARAZIONE DEI SEMILAVORATI**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base del piano di lavoro fornito, il soggetto è in grado di preparare i semilavorati (fondi, salse, paste fresche, gnocchi, assemblati di materie prime e semilavorati) pronti per l'immediata cottura o da conservare per essere utilizzare in un secondo momento.	

Conoscenze	*Abilità*
• Elementi di gastronomia • Caratteristiche dei fondi e delle salse da cucina • Caratteristiche degli impasti e dei ripieni • La pasta e gli gnocchi della tradizione italiana • Tecniche di preparazione dei semilavorati • Tecniche di assemblaggio di materie prime e semilavorati per la successiva cottura • Le regole di conservazione semilavorati	• Individuare le giuste quantità di materie prime già precedentemente preparate e pronte per l'utilizzo • Preparare burri aromatizzati, fondi, salse madri, salse base e salse derivate (composte, emulsionate) • Preparare pasta fresca semplice o ripiena • Preparare gnocchi semplici o ripieni • Preparare apparecchi da cucina • Assemblare tra loro materie prime e/o semilavorati per preparare alimenti pronti da cuocere • Conservare i semilavorati per un loro uso successivo

<table>
<tr><td colspan="2">QPR-RIS-06 - COTTURA DEGLI ALIMENTI</td><td>EQF: 3</td></tr>
<tr><td colspan="3">Descrizione del qualificatore professionale regionale</td></tr>
<tr><td colspan="3">Sulla base delle caratteristiche organolettiche degli alimenti e del tipo di ricetta da preparare, il soggetto è in grado cuocere gli alimenti (materie prime, semilavorati o assemblati) applicando il metodo di cottura più idoneo al fine di valorizzarne il gusto, la consistenza e le proprietà nutrizionali.</td></tr>
<tr><td>Conoscenze</td><td colspan="2">Abilità</td></tr>
<tr><td>• La cottura e gli effetti sul cibo: perché si cuoce
• Le diverse tecniche di cottura: modalità, aspetti comuni e innovativi
• Le diverse attrezzature per la cottura
• Le sostanze utilizzate per la cottura: caratteristiche, temperature, modalità
• La gestione e il monitoraggio delle temperature
• Proprietà nutrizionali e cottura
• Gli errori comuni di cottura e danni sul cibo
• I rimedi agli errori di cottura</td><td colspan="2">• Predisporre alimenti e attrezzature per la cottura
• Individuare il sistema di cottura idoneo
• Stabilire la temperatura adatta all'alimento
• Cuocere alimenti in acqua (bollire, sbianchire, sbollentare, affogare, bagnomaria, vapore)
• Cuocere alimenti in grasso (al salto, friggere, confit)
• Cuocere alimenti a calore secco (in forno, alla piastra, grigliare, gratinare, arrostire)
• Cuocere mediante tecniche miste (brasare, stufare, in casseruola)
• Utilizzare tecniche alternative (al microonde, sottovuoto, al cartoccio, al sale, in crosta, glassatura, affumicatura)</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td colspan="2">QPR-RIS-07 - ALLESTIMENTO DI PIATTI E VASSOI DA PORTATA</td><td>EQF: 3</td></tr>
<tr><td colspan="3">Descrizione del qualificatore professionale regionale</td></tr>
<tr><td colspan="3">Sulla base delle indicazioni del responsabile di cucina e tenendo in considerazione le caratteristiche degli alimenti costituenti le ricette, il soggetto è in grado di predisporre preliminarmente in cucina, con gusto e intenti coreografici e decorativi, il preparato gastronomico dentro piatti e vassoi da servire ai commensali in sala.</td></tr>
<tr><td>Conoscenze</td><td colspan="2">Abilità</td></tr>
<tr><td>• Le tecniche di porzionatura su piatti o vassoi
• L'importanza della creatività e del senso estetico in cucina
• Colore, armonia e sapore: giochi di decorazione in cucina
• Le tecniche di decorazione di piatti e vassoi con elementi decorativi esterni
• Le tecniche di decorazione di piatti e vassoi con componenti degli alimenti
• Le tecniche e gli strumenti di intaglio frutta e verdura</td><td colspan="2">• Porzionare le giuste quantità di cibo in piatti e vassoi
• Decorare piatti e vassoi con elementi che richiamino gli ingredienti e il gusto
• Decorare piatti e vassoi con elementi creativi di forma e colore
• Intagliare frutta e verdura per realizzare elementi decorativi
• Utilizzare correttamente stampi e forme per decorare i piatti</td></tr>
</table>

QPR-ALI-04 - **PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PASTICCERIA FRESCA**		EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale		
Sulla base del piano di produzione giornaliero e delle indicazioni riportate nelle specifiche ricette, il soggetto è in grado di realizzare prodotti artigianali di pasticceria fresca dolce e salata (es. paste da banco, pasticcini mignon, tartine decorate, dolci da credenza, dessert al cucchiaio) curandone gli aspetti decorativi e adottando le corrette procedure di conservazione.		
Conoscenze	*Abilità*	
• Cenni storici legati alla tradizione pasticcera italiana • Organizzazione del laboratorio di pasticceria • Merceologia delle materie prime • Caratteristiche e specificità dei diversi prodotti artigianali di pasticceria fresca • Principali intolleranze e allergie alimentari • Criteri di bilanciamento (ingredienti, quantitativi, calorie) delle ricette di pasticceria • Tecniche di lavorazione e assemblaggio di materie prime e semilavorati per la realizzazione dei prodotti di pasticceria • Tecniche di decorazione e di cake design • Tecniche di conservazione dei prodotti di pasticceria • Norme di igiene e sicurezza alimentare	• Predisporre la linea di lavoro per le diverse lavorazioni previste dal piano di produzione • Scegliere e dosare le materie prime e semilavorati necessari per le diverse preparazioni dolci e salate • Produrre paste da banco classiche e composte • Produrre pasticcini mignon farciti e decorati • Realizzare tramezzini e tartine decorate • Realizzare dolci da credenza classici e assemblati • Realizzare torte moderne e artistiche • Realizzare dessert da ristorazione • Realizzare prodotti per intolleranti e allergici • Decorare i diversi prodotti di pasticceria fresca • Allestire i vassoi di pasticcini e confezionare i dolci artigianali per la vendita al pubblico • Pulire e igienizzare spazi e attrezzature	

FIGURA PROFESSIONALE

6.4 TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR

REFERENZIAZIONI DELLA FIGURA

Professioni NUP/ISTAT correlate:

5.2 Professioni qualificate nelle attività turistiche e alberghiere.
5.2.2.3 Camerieri ed assimilati.
5.2.2.4 Baristi e assimilati.
5.2.2.5 Esercenti di servizi di ristorazione e assimilati

Attività economiche di riferimento (ATECO 2007/ISTAT):

10.85 Produzione di pasti e piatti preparati.
55.10 Alberghi e strutture simili.
56.10 Ristoranti e attività di ristorazione mobile.
56.21 Fornitura di pasti preparati (catering per eventi).
56.29 Mense e catering continuativo su base contrattuale.
56.30 Bar e altri esercizi simili senza cucina.

DESCRIZIONE SINTETICA DELLA FIGURA

Il Tecnico dei servizi di sala e bar interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo della ristorazione attraverso la partecipazione all'individuazione delle risorse materiali e tecnologiche, la predisposizione delle condizioni e l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative al servizio di sala e bar, con competenze funzionali alla programmazione e organizzazione dell'attività di sala e di bar, alla cura ed erogazione di un servizio avanzato.

PROCESSO DI LAVORO CARATTERIZZANTE LA FIGURA:

SERVIZI DI SALA E BAR

A - Gestione organizzativa del lavoro
- Definizione compiti, tempi e modalità operative
- Coordinamento operativo
- Controllo avanzamento della produzione/lavorazioni
- Ottimizzazione degli standard di qualità
- Prevenzione situazioni di rischio

B - Rapporto con i fornitori
- Monitoraggio scorte e giacenze
- Definizione e gestione ordini
- Valutazione e selezione dei fornitori

C - Rapporto con i clienti
- Definizione dell'offerta
- Rilevazione esigenze del cliente
- Gestione reclami, richieste, esigenze del cliente
- Monitoraggio servizio
- Rilevazione dati customer

D - Predisposizione del servizio
- Predisposizione e organizzazione del servizio

E - Erogazione servizi avanzati
- Distribuzione bevande e pasti veloci

COMPETENZE PROFESSIONALI DELL FIGURA NAZIONALE

A.1	Condurre le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l'attività di reparto
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Attrezzature, risorse umane e tecnologiche del servizio • Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro • Elementi e procedure di gestione delle risorse umane • Modello organizzativo e organigramma dell'azienda • Sistema di qualità e principali modelli • Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità • Tecniche e strumenti per il controllo di qualità del servizio	• Applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività • Individuare anomalie e segnalare non conformità di prodotto/servizio • Individuare problematiche esecutive • Formulare proposte di miglioramento degli standard di servizio • Applicare modalità di coordinamento del lavoro dei ruoli operativi • Applicare metodiche per individuare e segnalare il fabbisogno formativo del personale

A.2	Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• D.Lsg. 81/2008 • Elementi di ergonomia • Metodi per la rielaborazione delle situazioni di rischio • Normativa ambientale e fattori di inquinamento • Strategie di promozione • Tecniche di reporting • Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio	• Applicare criteri per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione • Applicare procedure per la rielaborazione e segnalazione delle non conformità • Prefigurare forme comportamentali di prevenzione • Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio

B.1	Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e gestendo il processo di approvvigionamento
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Elementi di contabilità • Elementi di contrattualistica fornitori • Elementi di tecnica commerciale • Tecniche di approvvigionamento	• Applicare tecniche di selezione dei fornitori • Applicare tecniche di valutazione delle offerte • Applicare procedure di gestione degli ordini • Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura • Impiegare metodiche e tecniche per aggiornare situazione scorte e giacenze

C.1	Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Elementi di customer satisfaction • Principi di fidelizzazione del cliente • Tecniche di ascolto e di comunicazione • Tecniche di negoziazione e problem solving	• Individuare tipologie di prodotto/servizio in rapporto a target / esigenze di clientela • Applicare tecniche di rilevazione del grado di soddisfazione del cliente • Effettuare la valutazione tecnica dei reclami • Applicare tecniche di monitoraggio e controllo della qualità del prodotto / servizio

D.1	Predisporre il servizio in relazione agli standard aziendali, alle esigenze della clientela ed alle nuove mode/tendenze
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Attrezzature, risorse tecnologiche innovative del servizio e di presentazione dei prodotti • Elementi di gastronomia e di enologia • Normativa di settore • Tecniche di sala e del servizio di bar	• Applicare criteri di organizzazione del servizio • Applicare metodiche per rilevare inefficienze e carenze del servizio • Applicare criteri di selezione della strumentazione di servizio

E.1	Curare il servizio distribuzione pasti e bevande formulando proposte di prodotti adeguate per tipologia di abbinamento e momento della giornata
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Caratteristiche merceologiche delle materie prime e dei prodotti • Elementi di sommelieria • Tecniche di preparazione /presentazione di prodotti del banco bar • Tecniche di sala e del servizio bar	• Applicare tecniche di rilevazione delle preferenze culinarie e delle richieste della clientela • Consigliare abbinamenti • Utilizzare tecniche classiche e innovative in relazione al servizio di sommelieria • Applicare tecniche e stili di accoglienza coerenti al contesto di servizio • Applicare tecniche di promozione del contesto di servizio

COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

Codice	*Titolo della QPR*	*EQF*	*Sviluppata in modo:*
QPR-RIS-09	Coordinamento delle attività di sala	4	Completo
QPR-RIS-10	Allestimento della sala	3	Esteso
QPR-RIS-11	Rapportarsi con il cliente nei servizi ristorativi	3	Esteso
QPR-RIS-12	Preparazione di bevande e coppe gelato	3	Esteso
QPR-RIS-13	Preparazione di snack e piatti veloci	3	Esteso
QPR-RIS-14	Servizio di cibi e bevande	3	Esteso

DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

<table>
<tr><td colspan="2">QPR-RIS-09 - COORDINAMENTO DELLE ATTIVITÀ DI SALA</td><td>EQF: 4</td></tr>
<tr><td colspan="3">Descrizione del qualificatore professionale regionale</td></tr>
<tr><td colspan="3">A seconda del contesto di riferimento e rapportandosi continuamente con il personale di cucina, il soggetto è in grado di gestire e coordinare il lavoro delle risorse umane impiegate in sala-bar organizzando compiti e funzioni, pianificando l'allestimento della sala, monitorando approvvigionamenti e la mise en place e gestendo l'accoglienza e l'assistenza del cliente in modo tale da garantirne la soddisfazione finale ed incidere positivamente sull'immagine aziendale.</td></tr>
<tr><td>Conoscenze</td><td colspan="2">Abilità</td></tr>
<tr><td>• Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro
• La qualità del servizio nelle imprese turistiche: comportamenti professionali, indicatori, ecc.
• Ruoli e compiti del personale di sala-bar
• Criteri e procedure per la gestione delle risorse umane
• Tecniche di comunicazione e relazione con il cliente.
• Terminologia tecnica in almeno due lingue straniere.
• La mise en place di sala-bar
• Criteri per la gestione delle prenotazioni
• Criteri per illustrazione dell'offerta gastronomica
• Tecniche di approvvigionamento e gestione fornitori</td><td colspan="2">• Applicare modalità di coordinamento del lavoro dei ruoli operativi di sala e bar
• Applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività
• Individuare anomalie/problematiche e segnalare non conformità di servizio
• Formulare proposte di miglioramento degli standard di servizio
• Scegliere le mise en place di tavoli e banchetti diversificate per tipologia di servizio ed evento
• Gestire le prenotazioni
• Illustrare l'offerta del giorno applicando tecniche di vendita
• Selezionare e gestire i fornitori
• Valutare le esigenze di servizio verificando giacenze e scadenze</td></tr>
</table>

QPR-RIS-10 - **ALLESTIMENTO DELLA SALA**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
A seconda della tipologia di locale, evento e/o del servizio specifico da realizzare, il soggetto è in grado di predisporre la sala e la mise en place, secondo criteri di funzionalità e senso estetico, intervenendo sulla pulizia e sanificazione di spazi e attrezzature e coordinando tutti gli interventi in funzione della soddisfazione finale del cliente.	
Conoscenze	*Abilità*
• Caratteristiche e classificazione delle principali attrezzature di sala • Norme di igiene e sanificazione di spazi e attrezzature • Tecniche e tipologie di mise en place di sala • Criteri e regole di allestimento di buffet • Tecniche di allestimento del buffet • Tecniche di intaglio per allestimento di centri tavola • Tecniche di decorazione sala e tavoli	• Organizzare l'office in funzione del servizio • Disporre tavoli e sedie in funzione dell'evento • Scegliere e predisporre la mise en place di sala e banchetti in funzione del servizio o dell'evento • Allestire buffet a seconda del tipo di fruizione • Predisporre composizioni per decorazioni • Decorare tavoli e sala in relazione all'evento/tema

QPR-RIS-11 - **RAPPORTARSI CON IL CLIENTE NEI SERVIZI RISTORATIVI**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
A seconda delle specifiche richieste e necessità, il soggetto è in grado di mettere in atto comportamenti, strategie e azioni atti ad assicurare la piena soddisfazione del cliente in struttura, intervenendo affinché le opportunità offerte dal servizio effettuato dal cameriere corrispondano alle richieste, ai bisogni e alle aspettative del cliente.	
Conoscenze	*Abilità*
• Norme e stili di comportamento con il cliente • Le tipologie di clientela • Il piano di prenotazione: formulazione ed utilizzo • L'accoglienza: situazioni e modalità operative • Presentazione prodotti e compilazione comanda • Regole di presentazione del conto • Le operazioni di incassi e pagamento • Tecniche di gestione dei reclami e degli imprevisti	• Rapportarsi con i clienti con stile adeguato • Accogliere i clienti sistemandoli al tavolo assegnato • Presentare il menù illustrando le caratteristiche • Raccogliere la comanda in forma cartacea • Raccogliere la comanda in forma informatizzata • Presentare il conto fornendo spiegazioni • Gestire operazioni di incasso diretto e indiretto • Gestire imprevisti e reclami

QPR-RIS-12 - **PREPARAZIONE DI BEVANDE E COPPE GELATO**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
A partire dall'ordinativo del cliente, il soggetto è in grado di preparare diverse tipologie di prodotti, diversificati anche in base al locale specifico (bar, gelateria, pub, birreria, ecc) seguendo con attenzione le ricette, la procedura di realizzazione e provvedendo, se necessario, al recupero di eventuali errori e difetti riscontrati.	
Conoscenze	*Abilità*
• Classificazione merceologica delle bevande • Tipologie di locali e relative bevande • Normativa sulla somministrazione di alcolici • Caratteristiche del caffè e dei suoi derivati • Classificazione IBA dei cocktails • Tecniche di miscelazione delle bevande • Tecniche di spillatura della birra • Criteri di scelta dei bicchieri di servizio • Tecniche di guarnizione e decorazione	• Predisporre la linea di preparazione delle bevande • Organizzare l'evasione degli ordinativi ricevuti • Preparare le bevande di caffetteria • Preparare le bevande semplici (non miscelate) • Preparare le bevande miscelate (cocktail) • Preparare le bevande energizzanti • Preparare le coppe gelato da servire al tavolo • Approntare il vassoio di servizio

QPR-RIS-13 - **PREPARAZIONE DI SNACK E PIATTI VELOCI**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle specifiche ricette a disposizione, il soggetto è in grado di preparare diverse tipologie di snack e piatti veloci da servire al bar, predisponendo ed abbinando le materie prime coerentemente al gusto e al senso estetico finale e provvedendo, se necessario, al recupero di eventuali errori e difetti riscontrati.	

Conoscenze	*Abilità*
• Classificazione merceologica delle materie prime • Tipologie e caratteristiche dei diversi prodotti • Criteri di scelta della tipologia di pane • Criteri di abbinamento materie prime • Norme igieniche di preparazione e conservazione • Tecniche di decorazione di piatti e vassoi	• Preparare la linea di preparazione dei prodotti • Organizzare l'evasione degli ordinativi ricevuti • Preparare panini caldi e freddi • Preparare toast classici e club sandwich • Preparare tramezzini • Preparare piatti veloci caldi e freddi • Preparare crepes classiche e decorate • Curare l'abbinamento delle materie prime • Decorare il piatto e/o vassoio

QPR-RIS-14 - **SERVIZIO DI CIBI E BEVANDE**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
A seconda delle richieste specifiche dei clienti, il soggetto è in grado di erogare il servizio di distribuzione piatti e bevande, in sala o bar, secondo le modalità organizzative e procedurali predisposte, in modo da conseguire un elevato grado di soddisfazione dei clienti.	

Conoscenze	*Abilità*
• Strumenti per il servizio di sala e di bar • Stili e modalità di servizio delle vivande • Regole di servizio delle bevande • Normativa di somministrazione alcolici • Le lavorazioni davanti al cliente • Tecniche e atteggiamenti adeguati al servizio • Regole operative per lo sbarazzo e rimpiazzo • I servizi particolari e le modalità operative	• Servire in sala utilizzando lo stile adeguato • Servire al bar utilizzando lo stile adeguato • Utilizzare correttamente gli strumenti in dotazione • Utilizzare adeguati stili comportamentali • Sbarazzare correttamente i coperti o carrelli • Eseguire correttamente il rimpiazzo dei coperti • Effettuare lavorazioni davanti al cliente in sala • Eseguire servizi particolari in sala

FIGURA PROFESSIONALE

6.5 TECNICO DEI SERVIZI DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA

REFERENZIAZIONI DELLA FIGURA

Professioni NUP/ISTAT correlate:

3.4.1.1.0 Tecnici delle attività ricettive ed assimilati
3.4.1.2.1 Organizzatori di fiere ed esposizioni
3.4.1.2.2 Organizzatori di convegni e ricevimenti

Attività economiche di riferimento (ATECO 2007/ISTAT):

55.10.00 Alberghi
55.20.10 Villaggi turistici
55.20.20 Ostelli della gioventù
55.20.30 Rifugi di montagna
55.20.40 Colonie marine e montane
55.30.00 Aree di campeggio e aree attrezzate per camper e roulotte
79.11.00 Attività delle agenzie di viaggio
79.12.00 Attività dei tour operator
79.90.19 Altri servizi di prenotazione e altre attività di assistenza turistica non svolte dalle agenzie di viaggio nca
82.30.00 Organizzazione di convegni e fiere
91.02.00 Attività di musei
91.03.00 Gestione di luoghi e monumenti storici e attrazioni simili

DESCRIZIONE SINTETICA DELLA FIGURA

Il Tecnico dei servizi di promozione e accoglienza interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo di erogazione dei servizi di promozione e accoglienza attraverso la partecipazione all'individuazione delle risorse, all'organizzazione operativa, al monitoraggio e alla valutazione del risultato, all'implementazione di procedure di miglioramento continuo, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative alla definizione e promozione di servizi / prodotti e di organizzazione di spazi, strutture ed eventi, con competenze nella predisposizione del piano promozionale e nella cura dei rapporti con il cliente ed i fornitori.

PROCESSO DI LAVORO CARATTERIZZANTE LA FIGURA:

EROGAZIONE SERVIZI DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA

A - Gestione organizzativa del lavoro
- Definizione compiti, tempi e modalità operative
- Coordinamento operativo
- Controllo avanzamento della produzione/lavorazioni
- Ottimizzazione degli standard di qualità
- Prevenzione situazioni di rischio

B - Accoglienza, informazione e promozione
- Elaborazione del piano promozionale
- Progettazione spazi e supporti

- Aggiornamento materiali
- Monitoraggio e verifica funzionalità degli spazi e della struttura

C - Rapporto con i fornitori
- Monitoraggio scorte e giacenze
- Definizione e gestione ordini
- Valutazione e selezione dei fornitori

D - Rapporto con i clienti
- Definizione dell'offerta
- Rilevazione esigenze del cliente
- Gestione reclami, richieste, esigenze del cliente
- Monitoraggio servizio
- Rilevazione dati customer

E - Organizzazione congressi ed eventi
- Elaborazione del planning organizzativo
- Approntamento risorse
- Formulazione dell'offerta
- Gestione operativo-logistica
- Monitoraggio e controllo

COMPETENZE PROFESSIONALI DELLA FIGURA NAZIONALE

A.1	Condurre le fasi di lavoro sulla base dello stato degli ordini, coordinando le attività dei ruoli operativi
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Attrezzature, risorse umane e tecnologiche del servizio • Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro • Elementi e procedure di gestione delle risorse umane • Modello organizzativo e organigramma della struttura • Sistema di qualità e principali modelli • Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità • Tecniche e strumenti per il controllo di qualità del servizio	• Applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività • Individuare anomalie e segnalare non conformità • Formulare proposte di miglioramento degli standard di servizio • Applicare modalità di coordinamento del lavoro dei ruoli operativi • Applicare metodiche per rilevare e segnalare il fabbisogno formativo del personale • Curare i rapporti

A.2	Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• D.Lsg. 81/2008 • Elementi di ergonomia • Metodi per la rielaborazione delle situazioni di rischio • Normativa ambientale e fattori di inquinamento • Strategie di promozione • Tecniche di reporting • Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio	• Applicare criteri per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione • Applicare procedure per la rielaborazione e segnalazione delle non conformità • Prefigurare forme comportamentali di prevenzione • Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio

B.1	Curare l'allestimento del servizio di accoglienza, informazione e promozione
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Elementi di marketing dei prodotti /servizi • Elementi di organizzazione aziendale • Risorse e opportunità del territorio • Standard di qualità della struttura /servizio • Tecniche, materiali e strumenti per l'informazione e la promozione e dei prodotti / servizi	• Applicare criteri di progettazione dell'allestimento degli spazi per l'accoglienza e l'informazione • Verificare la funzionalità e l'efficacia dell'organizzazione degli spazi e delle strutture espositive / informative • Verificare l'aggiornamento dei materiali promozionali e informativi • Formulare proposte di miglioramento degli standard degli spazi e della struttura

B.2	Collaborare alla predisposizione del piano promozionale, curandone la diffusione e l'aggiornamento
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Elementi di comunicazione d'impresa • Elementi di marketing operativo, turistico e culturale • Risorse e opportunità del territorio • Strumenti e tecniche di comunicazione pubblicitaria • Tecniche di determinazione dei costi e dei prezzi	• Applicare criteri di analisi dei punti di forza e delle criticità della struttura / servizio • Applicare tecniche di rilevazione e analisi delle tendenze del settore e delle esigenze del cliente • Individuare canali promozionali e strumenti di trasmissione delle informazioni • Verificare l'aggiornamento dei materiali promozionali e informativi • Applicare tecniche di determinazione dei prezzi, di analisi dei costi e di budgeting • Verificare la fattibilità del piano • Applicare strategie di marketing

C.1	Identificare le esigenze di acquisto di prodotti/servizi individuando i fornitori e curando il processo di approvvigionamento
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Elementi di contabilità • Elementi di contrattualistica fornitori • Elementi di tecnica commerciale • Tecniche di approvvigionamento	• Applicare tecniche di selezione dei fornitori • Applicare tecniche di valutazione delle offerte e delle proposte • Applicare procedure di gestione degli ordini • Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura • Aggiornare situazione scorte e giacenze

D.1	Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Elementi di customer satisfaction • Principi di fidelizzazione del cliente • Tecniche di ascolto e di comunicazione • Tecniche di negoziazione e problem solving	• Applicare tecniche di interazione col cliente • Utilizzare tecniche di rilevazione dei bisogni del cliente • Individuare tipologie di prodotto in rapporto a target / esigenze di clientela • Applicare tecniche di rilevazione del grado di soddisfazione del cliente • Effettuare la valutazione tecnica dei reclami • Applicare tecniche di monitoraggio e controllo della qualità del prodotto / servizio

E.1	Organizzare convegni ed eventi-tipo, curandone gli aspetti logistici, economici e le modalità di attuazione
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Caratteristiche servizi tecnici a supporto di eventi • Elementi di contrattualistica di settore • Elementi di gestione logistica • Elementi di time planning • Normativa sicurezza e organizzazione di eventi in spazi pubblici • Processi organizzativi di eventi • Tecniche di analisi e preventivazione dei costi • Tecniche e strumenti per il controllo di qualità del servizio	• Applicare tecniche di rilevazione delle esigenze e delle caratteristiche degli utenti • Applicare criteri di selezione dei servizi tecnici di supporto e della location • Applicare tecniche di determinazione dei prezzi, di analisi dei costi e di budgeting • Applicare criteri di determinazione dei compiti, modalità operative e sequenze di svolgimento delle attività • Applicare tecniche di predisposizione mailing-list • Verificare la funzionalità e l'efficacia dell'organizzazione, degli spazi e delle strutture

FIGURA PROFESSIONALE

6.6 TECNICO DEI SERVIZI DI ANIMAZIONE "TURISTICO – SPORTIVA" E DEL TEMPO LIBERO

REFERENZIAZIONI DELLA FIGURA

Professioni NUP/ISTAT correlate:
3.4.1.1.0 Tecnici delle attività ricettive ed assimilati
3.4.1.2.1 Organizzatori di fiere ed esposizioni
3.4.1.2.2 Organizzatori di convegni e ricevimenti

Attività economiche di riferimento (ATECO 2007/ISTAT):
93.00 attività sportive, di intrattenimento e di divertimento.
96.04 servizi dei centri per il benessere fisico.

DESCRIZIONE SINTETICA DELLA FIGURA

Il Tecnico dei servizi di animazione turistico-sportiva e del tempo libero interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo di animazione turistico-sportiva attraverso l'individuazione delle risorse, l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative al coordinamento di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di gestire attività ricreative, culturali e sportive, con competenze di progettazione e organizzazione di servizi di svago, divertimento e di fruizione di diverse discipline sportive, di promozione di modalità di integrazione, socializzazione e di apprendimento, di valutazione dell'efficacia delle attività svolte in relazione alla soddisfazione dei destinatari.

PROCESSO DI LAVORO CARATTERIZZANTE LA FIGURA:

ANIMAZIONE TURISTICO-SPORTIVA

A - Progettazione delle attività e/o dei servizi
- Progettazione attività e servizi
- Monitoraggio scorte e giacenze
- Definizione e gestione ordini
- Valutazione e selezione dei fornitori

B - Organizzazione, promozione ed erogazione dei servizi
- Organizzazione del servizio
- Erogazione del servizio

C - Verifica e valutazione del servizio
- Monitoraggio del servizio
- Gestione reclami
- Rilevazione dati customer

COMPETENZE PROFESSIONALI DELLA FIGURA NAZIONALE

A.1	Elaborare programmi di azione di carattere ludico e/o sportivo, sulla base del contesto di riferimento e dei bisogni dei potenziali destinatari
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Anatomia umana e biomeccanica • Dietologia • Elementi di geografia turistica del territorio • Elementi di psicologia turistica • Fisiologia • Giochi di animazione e socializzazione • Legislazione di riferimento • Marketing turistico • Organizzazione del sistema turistico-ricettivo e del tempo libero • Organizzazione sportiva	• Interpretare il contesto di operatività in riferimento alle potenzialità di strutture, di servizi, di opportunità presenti sul territorio per il soddisfacimento della domanda dei possibili fruitori • Identificare il target dei potenziali destinatari delle attività presenti all'interno della struttura di operatività di riferimento • Selezionare le risorse (artistiche, naturali, culturali, logistiche, ecc.) più adeguate per il servizio da erogare • Scegliere l'infrastruttura, tecnologica e non, e/o gli ausili tecnici più adeguati per lo svolgimento delle attività • Applicare tecniche di rilevazione, analisi e interpretazione delle informazioni a supporto della selezione di modalità di intrattenimento innovative e di tendenza

A.2	Definire le esigenze di acquisto di prodotti/servizi individuando i fornitori e gestendo il processo di approvvigionamento
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Elementi di contabilità • Elementi di contrattualistica fornitori • Elementi di tecnica commerciale • Tecniche di approvvigionamento	• Applicare tecniche di selezione dei fornitori • Applicare tecniche di valutazione delle offerte • Applicare procedure di gestione degli ordini • Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura • Aggiornare situazione scorte e giacenze

B.1	Predisporre e adattare l'organizzazione dei servizi in funzione del contesto e dell'utenza
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Dietologia • Elementi di anatomia umana e biomeccanica • Elementi di psicologia turistica • Fisiologia • Legislazione di riferimento • Marketing turistico • Organizzazione sportiva • Tecniche di progettazione	• Identificare e tracciare il profilo degli utenti • Applicare metodiche e tecniche per cogliere la domanda dei destinatari delle attività • Utilizzare tecniche per elaborare schemi di azione/servizio in grado di assicurare una sintesi adeguata tra personalizzazione e standardizzazione

B.2	Accompagnare, affiancare e/o assistere il fruitore delle attività e dei servizi durante lo svolgimento delle/degli stesse/i
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Elementi di anatomia umana e biomeccanica • Elementi di pedagogia • Psicologia dello sport • Tecniche di accoglienza • Tecniche di allenamento sportivo • Tecniche di animazione ludico-ricreativa e sportiva • Tecniche di ascolto e di comunicazione • Tecniche di mediazione linguistica e culturale • Tecniche di negoziazione e problem solving • Tecniche di preparazione atletica	• Applicare e combinare tecniche di animazione di diverso ordine (intrattenimento/sportivo) e di diversa tipologia • Applicare approcci operativi in grado di favorire una sintesi concreta e di elevata qualità tra la creatività e la standardizzazione • Utilizzare modalità di lavoro finalizzate alla costruzione di reti di relazione • Adottare metodiche e tecniche per favorire l'aggregazione e la socializzazione tra i partecipanti alle attività

B.3	Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• D.Lsg. 81/2008 • Elementi di ergonomia • Metodi per la rielaborazione delle situazioni di rischio • Normativa ambientale e fattori di inquinamento • Strategie di promozione • Tecniche di reporting • Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio	• Applicare criteri per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione • Applicare procedure per la rielaborazione e segnalazione delle non conformità • Prefigurare forme comportamentali di prevenzione • Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout del servizio per evitare fonti di rischio

C.1	Valutare, in un'ottica di miglioramento continuo, l'efficacia delle attività educative in ordine al raggiungimento degli obiettivi ed al grado di soddisfazione dei destinatari
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Assicurazione qualità • Elementi di customer satisfaction • Principi di fidelizzazione del cliente • Tecniche di gestione del reclamo • Tecniche di monitoraggio e valutazione • Tecniche di negoziazione e problem solving	• Riconoscere e valutare situazioni e problemi attuativi di diversa natura: tecnico-operativi, relazionali, organizzativi e di progettazione/pianificazione delle attività • Applicare tecniche di monitoraggio degli standard di qualità relativi ai servizi erogati e alla cura e soddisfazione dei fruitori • Applicare tecniche di soluzione dei problemi per l'individuazione e la soluzione di criticità attinenti i servizi • Applicare tecniche di negoziazione di soluzioni e risorse • Effettuare la valutazione tecnica dei reclami • Utilizzare tecniche per tradurre dati e informazioni di customer satisfaction in azioni di miglioramento dei servizi erogati

AREA PROFESSIONALE

7. SERVIZI ALLA PERSONA

ATTIVITÀ ECONOMICHE INTERESSATE

- Servizi socio-sanitari
- Servizi di educazione e formazione
- Servizi alla persona

FIGURE A BANDA LARGA NAZIONALE ED EVENTUALI PROFILI REGIONALI

- Operatore del benessere
  - Acconciatore
  - Estetista

DIPLOMI PROFESSIONALI

- Tecnico dei trattamenti estetici
- Tecnico dell’acconciatura

FIGURA PROFESSIONALE

7.1 OPERATORE DEL BENESSERE

DENOMINAZIONE PROFILI REGIONALI

- Acconciatore
- Estetista

REFERENZIAZIONI DELLA FIGURA

Professioni NUP/ISTAT correlate:
5. Professioni qualificate nelle attività commerciali e nei servizi
5.5.3.1 Parrucchieri, estetisti ed assimilati
Attività economiche di riferimento (ATECO 2007/ISTAT):
96 Altre attività di servizi per le persone
96.02.01 Servizi di barbieri e parrucchieri
96.02.02 Servizi degli istituti di bellezza
96.04.10 Servizi per il benessere fisico

DESCRIZIONE SINTETICA DELLA FIGURA

L' Operatore del benessere, interviene, a livello esecutivo, nel processo di trattamento dell'aspetto della persona con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere, a seconda dell'indirizzo, attività di trattamento e servizio (acconciatura ed estetica), relative al benessere psico-fisico che non implicano prestazioni di carattere medico, curativo o sanitario, ma che favoriscono il mantenimento, il miglioramento e la protezione dell'aspetto della persona, con competenze negli ambiti dell'accoglienza, dell'analisi dei bisogni, dell'acconciatura e del trattamento estetico di base. Collabora al funzionamento e alla promozione dell'esercizio.

PROCESSO DI LAVORO CARATTERIZZANTE LA FIGURA:

TRATTAMENTO DELL'ASPETTO DELLA PERSONA

A - Pianificazione e organizzazione del proprio lavoro
- Pianificazione delle fasi di lavoro assegnato
- Preparazione strumenti e attrezzature
- Verifica e manutenzione ordinaria di strumenti e attrezzature
- Predisposizione e cura degli spazi di lavoro

B - Accoglienza e assistenza del cliente
- Accoglienza del cliente
- Orientamento del cliente all'interno dell'esercizio
- Consiglio di interventi e prodotti
- Informazioni del cliente
- Compilazione della scheda tecnica

C - Funzionamento e promozione dell'esercizio
- Operazioni di cassa
- Archiviazione e documentazione
- Promozione e vendita

D - Detersione, trattamenti, taglio e acconciatura
- Preparazione e miscela prodotti.

- Applicazione prodotti.
- Risciacquo.
- Taglio.
- Acconciatura.

E - Trattamenti estetici

- Individuazione di caratteristiche e specificità.
- Applicazione di linee cosmetiche.
- Depilazione.
- Manicure
- Massaggio estetico

COMPETENZE PROFESSIONALI DELLA FIGURA NAZIONALE

A.1	Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore • Principali terminologie tecniche di settore • Processi di lavoro nei servizi del settore benessere • Tecniche di comunicazione organizzativa • Tecniche di pianificazione	• Utilizzare procedure e istruzioni per predisporre le diverse fasi di attività • Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo • Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore • Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro

A.2	Approntare strumenti e attrezzature necessari alle diverse fasi di attività sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Metodi e tecniche di approntamento/avvio • Principi, meccanismi e parametri di funzionamento delle apparecchiature per le attività del settore del benessere • Tipologie delle principali attrezzature, strumenti specifici, del settore benessere	• Individuare strumenti, attrezzature, per le diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste • Applicare procedure e tecniche di approntamento e impostazione strumenti, attrezzature

A.3	Monitorare il funzionamento di strumenti e attrezzature, curando le attività di manutenzione ordinaria
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature • Procedure e tecniche di monitoraggio • Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento	• Applicare le tecniche di monitoraggio e verificare l'impostazione e il funzionamento di strumenti, attrezzature • Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature • Utilizzare metodiche per individuare eventuali anomalie di funzionamento

A.4	Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Elementi di ergonomia • Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di servizio alla persona • Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino	• Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro • Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia • Adottare soluzioni organizzative e layout degli spazi e della postazione di lavoro funzionali al benessere e alla sicurezza propria e del cliente

B.1	Effettuare l'accoglienza e l'assistenza adottando adeguate modalità di approccio e orientamento al cliente
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale • Tecniche di intervista	• Applicare tecniche di intervista al cliente per individuarne le esigenze • Applicare tecniche e modalità per consigliare il cliente rispetto agli interventi ed ai prodotti • Utilizzare modalità comunicative per prefigurare i risultati degli interventi proposti/richiesti e per descrivere fasi e strumenti di lavoro

C.1	Collaborare alla gestione e promozione dell'esercizio
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Strumenti e modalità di pagamento • Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale • Tecniche di promozione e di vendita • Tipologia di documenti contabili di base: (ricevute, fatture, bolle, ecc.), loro caratteristiche e procedure di emissione, registrazione e archiviazione	• Applicare disposizioni e metodiche per svolgere le comuni operazioni di carattere contabile e fiscale relative al rapporto con il cliente e al magazzino • Applicare tecniche di vendita e di promozione di prodotti e servizi

PROFILO PROFESSIONALE

7.1.1 ACCONCIATORE

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PROFILO

L'acconciatore opera in saloni rivolti a clientela maschile e femminile e si occupa della cura estetica dei capelli e del cuoio capelluto. Esegue principalmente shampoo, trattamenti coloranti e decoloranti, messe in piega e acconciature raccolte, tagli e permanenti. Ha cura delle attrezzature con cui opera e ne assicura igiene ed efficienza. Svolge attività amministrativa-contabile per l'emissione della documentazione fiscale prevista per legge e controlla la quantità dei prodotti a magazzino determinandone il fabbisogno

COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

Codice	*Titolo della QPR*	*EQF*	*Sviluppata in modo:*
QPR-BEN-07	Detersione e trattamenti specifici dei capelli	3	Completo
QPR-BEN-08	Esecuzione di servizi tecnici sui capelli	3	Parziale
QPR-BEN-09	Esecuzione della messa in piega dei capelli	3	Completo
QPR-BEN-10	Acconciature con intrecci, raccolti e posticci	3	Parziale
QPR-BEN-11	Taglio dei capelli	3	Parziale

DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

QPR-BEN-07 - **DETERSIONE E TRATTAMENTI SPECIFICI DEI CAPELLI**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle indicazioni ricevute, il soggetto è in grado di effettuare la detersione e il trattamento estetico dei capelli e del cuoio capelluto adoperando i prodotti selezionati, osservando le norme di igiene e sicurezza e adottando un atteggiamento gentile, di ascolto e rassicurazione nei confronti del cliente.	
Conoscenze	*Abilità*
• Principi fondamentali di tricologia • Struttura anatomica del capello e della cute • Tecniche di detersione, risciacqui e applicazione trattamenti • Tipologia e funzionalità dei prodotti detergenti, ristrutturanti, scrub e lozioni • Tecniche di massaggio del cuoio capelluto (detersione, decontraente, detossinante, di drenaggio, relax, ...)	• Accertare le condizioni della cute e rilevare eventuali lesioni del cuoio capelluto • Applicare procedure e metodiche per la predisposizione di prodotti cosmetici e tricologici sulla base delle loro caratteristiche chimiche, di azione e di risultato • Applicare tecniche di distribuzione dei prodotti detergenti o per trattamenti ristrutturanti ed effettuare il risciacquo • Effettuare i diversi massaggi al cuoio capelluto • Gestire il cliente in autonomia

QPR-BEN-08 - **ESECUZIONE DI SERVIZI TECNICI SUI CAPELLI**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle indicazioni ricevute, il soggetto è in grado di eseguire un servizio tecnico (copertura, schiaritura, piega permanente, stiratura, ...) adoperando i prodotti selezionati, osservando le norme di igiene e sicurezza e adottando un atteggiamento gentile, di ascolto e rassicurazione nei confronti del cliente.	

Conoscenze	*Abilità*
• Principi fondamentali di tricologia • Struttura anatomica del capello e della cute • Principi dei prodotti utilizzati (arricciantі, stiranti, coloranti, decoloranti, decapaggio, ripigmentazione e pre-pigmentazione, ...) • Tecniche di applicazione dei prodotti cosmetici utilizzati • Concetti di ondulazione permanente e stiratura • Concetti di colorimetria • Tempi di posa • Tipologie di incompatibilità tra preparati trattanti e condizioni fisiche del cliente (allergie, escoriazioni, ...)	• Accertare le condizioni della cute e rilevare eventuali lesioni del cuoio capelluto • Preparare l'occorrente per realizzare il servizio di permanente (tipologie e dimensioni dei rulli, preparati cosmetici, dosi, tempi di posa, ...) • Avvalersi delle differenti tecniche per realizzare la piega permanente o la stiratura • Preparare l'occorrente per i servizi di colorazione o schiaritura • Avvalersi delle differenti tecniche di applicazione del colore, di schiaritura e decapaggio • Verificare eventuali allergie ai composti chimici dei preparati utilizzati • Gestire il cliente in autonomia

QPR-BEN-09 - **ESECUZIONE DELLA MESSA IN PIEGA DEI CAPELLI**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle indicazioni ricevute, il soggetto è in grado di eseguire la messa in piega dei capelli (mediante l`impiego di phon, diffusore, ferri arriccianti e piastre, bigodini, ricci puntati, ...) gestendo lo sviluppo della forma finale utilizzando i prodotti/strumenti selezionati, osservando le norme di igiene e sicurezza e adottando un atteggiamento gentile, di ascolto e rassicurazione nei confronti del cliente.	

Conoscenze	*Abilità*
• Principi fondamentali di tricologia • Struttura del capello (rispetto a densità, qualità, texture/consistenza e direzione di crescita) • Tipologie di prodotti utilizzati per la messa in piega (ondulanti, di sostegno, fissativi, ...) • Strumenti utilizzati per la messa in piega (ferri, piastre, bigodini, ...) e per l'asciugatura (phon, diffusori, caschi per l'asciugatura, ...) • Tecniche di esecuzione e sequenze operative rispetto ai volumi da realizzare • Fattori che influenzano il risultato del volume e della sofficità nella piega	• Accertare le condizioni della cute e rilevare eventuali lesioni del cuoio capelluto • Distribuire i capelli nelle direzioni adeguate al tipo di piega • Applicare correttamente i prodotti necessari alla messa in piega • Utilizzare gli strumenti di messa in piega in maniera corretta per effettuare le varie lavorazioni (cotonatura, ricci, stiratura, frisè, ...) impostando l`angolatura e il grado di tensione dei capelli in base al risultato cercato • Utilizzare gli strumenti per l'asciugatura in maniera corretta rispetto al tipo di lavorazione da effettuare • Effettuare le operazioni finali di rifinitura della messa in piega • Gestire il cliente in autonomia

QPR-BEN-10 - **ACCONCIATURE CON INTRECCI, RACCOLTI E POSTICCI**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base di un`immagine e interpretando le richieste della cliente, il soggetto è in grado di realizzare una acconciatura tecnica (raccolta, con intrecci, con applicazioni di materiale/oggetti, con posticci, ...) nel rispetto delle misure di igiene e sicurezza ed adottando un atteggiamento gentile, di ascolto e rassicurazione della cliente.	

Conoscenze	*Abilità*
• Principi fondamentali di tricologia • Struttura anatomica del capello e della cute • Tecniche varie di acconciatura (sostegno, intreccio, impostazione e realizzazione della coda, raccolto, ...) • Tecniche di applicazione di materiali decorativi, extension e posticci • Tecniche di distribuzione, di sostegno e di variazione della forma • Tipologia dei prodotti utilizzati per la finitura (lacca spray, lacca ecologica, gel, cere) • Tecniche di lavorazione per creazioni artistiche dell'acconciatura	• Accertare le condizioni della cute e rilevare eventuali lesioni del cuoio capelluto • Analizzare le caratteristiche e la struttura dei capelli da raccogliere • Scegliere i prodotti/ausili di sostegno adeguati al tipo di capello e di raccolto/intreccio • Distribuire i capelli nelle direzioni adeguate al tipo acconciatura • Sollevare i capelli per l`avvolgimento impostando l`angolatura e il grado di tensione dei capelli in base al risultato cercato • Applicare eventuali elementi decorativi • Rifinire l'acconciatura intervenendo con correzioni e/o variazioni in caso di errori • Gestire il cliente in autonomia

QPR-BEN-11 - **TAGLIO DEI CAPELLI**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle indicazioni ricevute eseguire il taglio dei capelli utilizzando in maniera corretta strumenti (forbici, macchinetta, rasoio, ...) e tecniche (in forma piena, a strati uniformi e a strati progressivi, in forma graduata, a taglio corto o a spazzola, ...), utilizzando un atteggiamento gentile, di ascolto e rassicurazione nei confronti del cliente e rispettando le norme di igiene e sicurezza.	

Conoscenze	*Abilità*
• Principi fondamentali di tricologia • Tecniche di associazione dei tagli base (maschile e femminile) e delle sequenze operative • Tecniche di sfoltitura a rasoio e forbici e sequenze operative • Le linee di taglio • Tipologie di strumenti adottati • Operazioni di finitura (frange, basette, sgarbi) e accorgimenti particolari sulla piega per esaltare i tratti del taglio • Principi di hair style e tendenze moda nell'esecuzione del taglio	• Accertare le condizioni della cute e rilevare eventuali lesioni del cuoio capelluto • Mettere in relazione il tipo di taglio con la struttura del capello e il volume da realizzare • Eseguire le suddivisioni e separazioni dei capelli necessarie per il tipo di taglio • Applicare le tecniche di taglio concordate anche in forma associate tra loro (in forma piena a strati uniformi e a strati progressivi, in forma graduata, a taglio corto o a spazzola, ...) • Utilizzare in maniera corretta gli strumenti per il taglio dei capelli (forbici, macchinetta, rasoio, forbici per sfoltire, ...) • Gestire il cliente in autonomia

PROFILO PROFESSIONALE

7.1.2 ESTETISTA

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PROFILO

L'estetista si occupa della cura della pelle, delle mani e dei piedi per attenuare o eliminare gli inestetismi presenti. Esegue principalmente manicure e pedicure, epilazioni e depilazioni, trattamenti di pulizia del viso, solarium, massaggi e trattamenti del corpo, utilizzando tecniche manuali, ma anche apparecchiature elettromeccaniche per uso estetico. Ha cura delle attrezzature con cui opera e ne assicura igiene ed efficienza. Svolge attività amministrativa-contabile per l'emissione della documentazione fiscale prevista per legge e controlla la quantità dei prodotti a magazzino determinandone il fabbisogno

COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

Codice	*Titolo della QPR*	*EQF*	*Sviluppata in modo:*
QPR-BEN-13	Esecuzione dei servizi estetici di base (manicure, pedicure, epilazione)	3	Completo
QPR-BEN-14	Esecuzione dei trattamenti viso	3	Completo
QPR-BEN-15	Esecuzione dei trattamenti corpo	3	Completo
QPR-BEN-16	Esecuzione dei massaggi estetici	3	Parziale
QPR-BEN-18	Esecuzione del make-up	3	Parziale

DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

<table>
<tr><td colspan="2">QPR-BEN-13 - ESECUZIONE DEI SERVIZI ESTETICI DI BASE (MANICURE, PEDICURE, EPILAZIONE) | EQF: 3</td></tr>
<tr><td colspan="2">Descrizione del qualificatore professionale regionale</td></tr>
<tr><td colspan="2">Sulla base delle indicazioni ricevute, il soggetto è in grado di eseguire i principali servizi estetici di base (manicure, pedicure, epilazione) con tecniche e apparecchiature diverse, riducendo il disagio della cliente, attuando eventuali rifiniture estetiche osservando le norme di igiene e sicurezza, i tempi di esecuzione e adottando un atteggiamento gentile, di ascolto e rassicurazione nei suoi confronti</td></tr>
<tr><td>Conoscenze</td><td>Abilità</td></tr>
<tr><td>• Caratteristiche e patologie dell'apparato tegumentario, apparato pilifero e struttura ungueale inerenti ai servizi specifici
• Elementi di anatomia, fisiologia, igiene e cosmetologia funzionali agli interventi previsti
• Modalità d'uso di strumenti manuali ed elettromedicali dei trattamenti estetici di base
• Tipologia, composizione e modalità di applicazione dei prodotti cosmetici funzionali ai trattamenti previsti (manicure, pedicure, epilazione, depilazione)
• Sequenze operative per la manicure e il pedicure e trattamenti annessi (paraffina, bendaggi, massaggi, ...)
• Tecniche depilatorie
• Operazioni di finitura del servizio</td><td>• Effettuare il check up preliminare, in funzione del servizio da svolgere, individuando eventuali anomalie, malformazioni ed inestetismi
• Realizzare i servizi estetici di base (manicure, pedicure, epilazione) secondo procedura, sia con strumenti manuali che elettromeccanici
• Intervenire con correzioni e/o variazioni qualora i prodotti applicati risultassero troppo aggressivi
• Applicare smalto o decorazioni per la valorizzazione della mano e la figura
• Attenuare il disagio depilatorio
• Riconoscere il confine tra le competenze dell`estetista e quelle del dermatologo nel trattamento delle anomalie
• Eseguire la manutenzione ordinaria della strumentazione utilizzata</td></tr>
</table>

QPR-BEN-14 - **ESECUZIONE DEI TRATTAMENTI VISO**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle indicazioni ricevute, il soggetto è in grado di eseguire la pulizia e i trattamenti specifici del viso scegliendo i prodotti più adatti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza, dei tempi di esecuzione e di un atteggiamento gentile, di ascolto e rassicurazione nei confronti del cliente.	
Conoscenze	*Abilità*
• Caratteristiche e patologie dell'apparato tegumentario e pilifero del viso • Parametri per la classificazione delle differenti tipologie di cute • Elementi di anatomia, fisiologia, igiene e cosmetologia funzionali agli interventi previsti • Modalità d'uso di strumenti manuali ed apparecchi elettromedicali dei trattamenti viso • Tipologia, composizione e modalità di applicazione dei prodotti cosmetici funzionali ai trattamenti viso	• Individuare eventuali anomalie ed inestetismi del viso (anche causati dal sole) • Scegliere i prodotti da utilizzare in funzione del tipo di pelle da trattare • Applicare tecniche manuali per l'esecuzione di pulizia e trattamenti estetici al viso • Utilizzare in modo adeguato attrezzature meccaniche ed elettriche per i trattamenti viso • Applicare esfolianti, scrub, maschere e creme effettuando il massaggio al viso • Intervenire con correzioni e/o variazioni qualora i prodotti applicati risultassero troppo aggressivi • Confezionare maschere con elementi naturali • Riconoscere il confine tra le competenze dell`estetista e quelle del dermatologo • Eseguire la manutenzione ordinaria della strumentazione

QPR-BEN-15 - **ESECUZIONE DEI TRATTAMENTI CORPO**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle indicazioni ricevute, il soggetto è in grado di eseguire un trattamento corpo (scrub, maschere, impacchi caldi e freddi, bendaggi, fanghi e argille, cataplasmi, ...) in funzione dell`inestetismo riscontrato o dello scopo prefissato, utilizzando anche tecniche strumentali, osservando le norme igienico-sanitarie, i tempi di esecuzione e mantenendo un atteggiamento gentile, di ascolto e di rassicurazione nei confronti del cliente stesso.	
Conoscenze	*Abilità*
• Anomalie, patologie e inestetismi gestibili con i trattamenti corpo • Elementi di anatomia, fisiologia, igiene e cosmetologia funzionali ai trattamenti corpo • Modalità d'uso di strumenti manuali ed apparecchi elettromedicali per i trattamenti (detersione, idratazione, rigenerazione) • Terminologia tecnica dei processi di trattamento corpo • Tipologia, composizione, modalità funzionali e di applicazione dei prodotti cosmetici e funzionali ai trattamenti estetici • Principali tipologie di trattamento estetico (purificante, dermocosmetico, tonificante, rilassante, linfodrenante)	• Applicare tecniche per identificare tipi cutanei, stato della pelle, anomalie, inestetismi, • Applicare procedure e metodiche per l'individuazione e la predisposizione di prodotti funzionali alle prestazioni e ai trattamenti estetici eseguiti sulla superficie del corpo umano • Utilizzare prodotti ed apparecchiature per il trattamento specifico del corpo • Adottare tecniche manuali per l'asportazione delle impurità cutanee e per l'applicazione di prodotti riequilibranti • Attuare la pulizia profonda con prodotti specifici

QPR-BEN-16 - **ESECUZIONE DEI MASSAGGI ESTETICI**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle indicazioni ricevute, il soggetto è in grado di eseguire un massaggio estetico (base, antistress, connettivale, linfodrenante) osservando le norme igienico-sanitarie, i tempi di esecuzione e utilizzando un atteggiamento gentile, di ascolto e di rassicurazione nei confronti del cliente.	
Conoscenze	*Abilità*
• Elementi di anatomia, fisiologia e igiene funzionali ai massaggi estetici • Tipologie e sequenze operative delle tecniche manuali di massaggio • Tipologie, caratteristiche e modalità di utilizzo dei prodotti per i massaggi manuali delle diverse parti corporee • Tecniche di massaggio con supporti strumentali • Tipologie, caratteristiche e modalità di utilizzo di strumenti, apparecchiature e prodotti per i massaggi con supporti strumentali delle diverse parti corporee	• Applicare tecniche per identificare i tipi cutanei e lo stato della pelle • Applicare manovre manuali e sequenze operative di massaggio per il trattamento estetico • Calibrare le manovre manuali in relazione alla zona del corpo e dell'inestetismo da trattare • Combinare tecniche manuali e strumentali di massaggio in vista dell'obiettivo estetico e di benessere prefissati • Utilizzare in modo adeguato attrezzature meccaniche ed elettriche • Eseguire la manutenzione ordinaria della strumentazione

QPR-BEN-18 - **ESECUZIONE DEL MAKE-UP**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle indicazioni ricevute e dell'occasione per il quale viene realizzato (trucco da giorno, cena di gala, cerimonia, ...), il soggetto è in grado di eseguire un maquillage in parte o sulla totalità del viso osservando le norme igienico-sanitarie, i tempi di esecuzione e mantenendo un atteggiamento gentile, di ascolto e di rassicurazione nei confronti del cliente stesso.	
Conoscenze	*Abilità*
• Tipologie, caratteristiche e modalità di utilizzo dei prodotti cosmetici per il maquillage bocca, occhi e viso • Tipologie, caratteristiche e modalità di utilizzo degli strumenti utilizzati • Tecniche di accostamento cromatico • Tecniche di trucco bocca, occhi, viso in relazione alla forma, espressione e tratti somatici del viso • Tendenze del trucco correttivo e del trucco moda in relazione alle diverse circostanze	• Selezionare tonalità di colori e prodotti/strumenti dermocosmetici in linea con le tendenze più innovative • Applicare tecniche e sequenze per il trucco parziale o totale del viso • Applicare tecniche e sequenze per il trucco da giorno, sera e per cerimonie anche secondo le tendenze moda • Valutare l'esito complessivo in termini di luminosità ed armonia al volto

FIGURA PROFESSIONALE

7.2 TECNICO DEI TRATTAMENTI ESTETICI

REFERENZIAZIONI DELLA FIGURA

Professioni NUP/ISTAT correlate:

5. Professioni qualificate nelle attività commerciali e nei servizi

5.5.3.1 Parrucchieri, estetisti ed assimilati

Attività economiche di riferimento (ATECO 2007/ISTAT):

96 Altre attività di servizi per le persone

96.02.01 Servizi di barbieri e parrucchieri

96.02.02 Servizi degli istituti di bellezza

96.04.10 Servizi per il benessere fisico

DESCRIZIONE SINTETICA DELLA FIGURA

Il Tecnico dei trattamenti estetici interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo di trattamento estetico della persona attraverso l'individuazione delle risorse, la programmazione dei servizi e l'organizzazione operativa del lavoro, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità di carattere gestionale e relative al coordinamento di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative ai trattamenti estetici della persona, con competenze relative all'analisi e trattamento delle parti del corpo interessate ed al funzionamento/ gestione dell'esercizio.

PROCESSO DI LAVORO CARATTERIZZANTE LA FIGURA:

TRATTAMENTO ESTETICO

A - Programmazione e organizzazione dei servizi
  - Gestione del planning degli appuntamenti

B - Accoglienza e assistenza del cliente
- Accoglienza del cliente
  - Orientamento del cliente all'interno dell'esercizio
  - Consiglio di interventi e prodotti
  - Informazione del cliente
  - Gestione della scheda tecnica

C - Predisposizione e manutenzione degli spazi, degli strumenti e delle attrezzature di lavoro
  - Allestimento e manutenzione spazi, strumenti e attrezzature
  - Prevenzione situazioni di rischio

D - Funzionamento e promozione dell'esercizio
  - Operazioni di cassa
  - Archiviazione documentazione
  - Promozione e vendita

E - Analisi delle caratteristiche e dello stato della pelle
  - Osservazione
  - Individuazione di caratteristiche e specificità

F - Trattamenti estetici
  - Scelta e predisposizione prodotti

Monitoraggio applicazione prodotti

COMPETENZE PROFESSIONALI DELLA FIGURA NAZIONALE

A.1	Gestire il planning degli appuntamenti funzionalmente ai servizi richiesti
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale • Tecniche di time management	• Utilizzare modalità comunicative verbali e non verbali per rilevare desideri/bisogni del cliente • Applicare metodiche per la gestione del planning

B.1	Predisporre e gestire l'accoglienza e l'assistenza funzionalmente alla personalizzazione del servizio
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale • Tecniche di counselling • Tecniche di intervista • Tecniche e procedure per l'utilizzo della scheda tecnica	• Applicare tecniche e modalità di consulenza per creare uno stile personalizzato • Utilizzare modalità comunicative per prefigurare i risultati degli interventi proposti/richiesti e per descrivere fasi e strumenti di lavoro • Applicare metodiche per la compilazione e gestione della scheda tecnica/cliente

C.1	Organizzare e predisporre la manutenzione dell'ambiente di lavoro
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti e attrezzature • Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di servizio alla persona • Normative, dispositivi e tecniche a tutela della sicurezza e dell'ambiente • Responsabilità del conduttore dell'esercizio in ordine all'igiene, alla sicurezza e alla tutela dell'ambiente	• Individuare soluzioni organizzative e layout dell'ambiente di lavoro per favorire il benessere ed evitare fonti di criticità e di rischio per la sicurezza del cliente e degli operatori • Applicare metodiche e tecniche di igiene e pulizia degli spazi, degli strumenti e delle attrezzature • Applicare metodiche di manutenzione ordinaria degli strumenti e delle attrezzature attinenti alla produzione dei servizi

C.2	Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• D.Lsg. 81/2008 • Elementi di ergonomia • Metodi per la rielaborazione delle situazioni di rischio • Normativa ambientale e fattori di inquinamento • Strategie di promozione • Tecniche di reporting • Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio	• Applicare criteri per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione • Applicare procedure per la rielaborazione e segnalazione delle non conformità • Prefigurare forme comportamentali di prevenzione • Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio

D.1	Gestire l'organizzazione operativa e la promozione dell'esercizio nel rispetto delle normative
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Adempimenti contabili e fiscali tipici • Elementi di contabilità generale • Elementi di economia aziendale • Funzioni e organi delle associazioni di riferimento • Il sistema qualità • Modelli organizzativi • Nozioni di marketing • Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale • Tecniche di negoziazione commerciale • Tecniche di promozione e di vendita • Tecniche di visual merchandising • Tecniche e modalità di stoccaggio e conservazione dei prodotti	• Applicare le normative di settore di carattere gestionale e organizzativo • Applicare tecniche di pianificazione e organizzazione dei diversi servizi di trattamento • Applicare metodiche di gestione e organizzazione del magazzino • Applicare procedure e tecniche per l'espletamento dei adempimenti contabili/fiscali giornalieri • Applicare metodiche e norme per svolgere le pratiche quotidiane relative alla gestione del personale • Applicare metodiche e tecniche per favorire dinamiche di gruppo e climi di lavoro funzionali all'erogazione di un servizio di qualità • Individuare e applicare modalità di promozione dell'attività professionale

E.1	Analizzare le caratteristiche e lo stato della pelle, individuando le specificità e le tipologie di intervento più adeguate
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Caratteristiche e patologie dell'apparato tegumentario • Elementi di anatomia correlati ai trattamenti • Principali strumentazioni di analisi e diagnosi della cute • Processi degenerativi del tessuto adiposo	• Applicare tecniche di analisi per identificare i tipi cutanei e lo stato della pelle • Riconoscere caratteristiche e specificità della pelle e delle sue alterazioni associando la tipologia di interventi più adeguata • Valutare la tipologia di intervento e/o la necessità di una consulenza specialistica

F.1	Scegliere e predisporre prodotti cosmetici in funzione dei trattamenti da realizzare, verificandone l'applicazione e il risultato
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Tecniche avanzate di applicazione • Tipologia, composizione, modalità funzionali e di applicazione dei prodotti cosmetici	• Individuare i prodotti cosmetici sulla base delle loro caratteristiche chimiche, di azione e di risultato • Utilizzare procedure e metodiche per la predisposizione di prodotti cosmetici sulla base delle loro caratteristiche chimiche, di azione e di risultato • Valutare i risultati dell'applicazione dei prodotti cosmetici

F.2	Scegliere gli interventi di trattamento estetico in conformità alla tipologia dello stato di benessere psico-fisico del cliente
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Tecniche di monitoraggio e valutazione dei trattamenti • Tecniche manuali e strumentali avanzate di trattamento estetico • Tipologie di trattamento estetico avanzato	• Individuare le tecniche avanzate e innovative per l'esecuzione di trattamenti estetici viso e corpo di tipo personalizzato • Valutare i risultati dei trattamenti effettuati

COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

Codice	*Titolo della QPR*	*EQF*	*Sviluppata in modo:*
QPR-BEN-03	Gestione operativa del centro estetico	4	Parziale
QPR-BEN-06	Programmazione dei servizi di estetica in funzione del cliente	4	Completo
QPR-BEN-13	Esecuzione dei servizi estetici di base (manicure, pedicure, epilazione)	3	Esteso
QPR-BEN-14	Esecuzione dei trattamenti viso	3	Esteso
QPR-BEN-15	Esecuzione dei trattamenti corpo	3	Esteso
QPR-BEN-16	Esecuzione dei massaggi estetici	3	Completo
QPR-BEN-17	Progettazione di un servizio di make-up	4	Parziale
QPR-BEN-18	Esecuzione del make-up	3	Completo
QPR-BEN-19	Esecuzione della ricostruzione	3	Parziale

DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

<table>
<tr><td colspan="2">QPR-BEN-03 - GESTIONE OPERATIVA DEL CENTRO ESTETICO — EQF: 4</td></tr>
<tr><td colspan="2">Descrizione del qualificatore professionale regionale</td></tr>
<tr><td colspan="2">Partendo dalla mission del centro estetico, il soggetto è in grado di gestire il servizio in sicurezza organizzando il planning degli appuntamenti, il lavoro delle risorse umane implicate, l'approvvigionamento dei prodotti necessari e le principali procedure amministrative del centro, partecipando alla promozione del centro e alla formulazione di linee di miglioramento.</td></tr>
<tr><td>Conoscenze</td><td>Abilità</td></tr>
<tr><td>• Elementi di organizzazione del settore estetico (azienda, lavoro, associazioni)
• Tecniche di time management
• Normativa di settore
• Sistema qualità/sicurezza e principali modelli
• Criteri e procedure per la gestione delle risorse umane del centro estetico
• Elementi generali di contrattualistica
• Tecniche di approvvigionamento e gestione di acquisti e fornitori
• Adempimenti contabili e fiscali tipici del settore estetico
• Tecniche di promozione e di vendita</td><td>• Applicare metodiche per la gestione del planning
• Applicare criteri di assegnazione di compiti, sequenze e tempi di svolgimento attività
• Individuare anomalie segnalando non conformità
• Formulare proposte di miglioramento degli standard di servizio
• Applicare le normative di settore di carattere gestionale e organizzativo
• Applicare metodiche di gestione, organizzazione e approvvigionamento del magazzino
• Applicare procedure e tecniche per espletare gli adempimenti contabili e fiscali giornalieri
• Applicare modalità di promozione e vendita dell'attività professionale e di prodotti di settore</td></tr>
</table>

QPR-BEN-06 - **PROGRAMMAZIONE DEI SERVIZI DI ESTETICA IN FUNZIONE DEL CLIENTE**	EQF: **4**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle richieste del cliente, delle sue caratteristiche psicosomatiche, dell'analisi dello stato della cute, il soggetto è in grado di programmare un trattamento estetico personalizzato verificandone l'applicazione e il risultato rispetto al benessere psico-fisico del cliente.	

Conoscenze	*Abilità*
• Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale • Tecniche di counselling e di intervista • Tecniche e procedure per l'utilizzo della scheda tecnica • Principali inestetismi e patologie dell'apparato tegumentario • Elementi di anatomia correlati ai trattamenti • Principali strumentazioni di analisi e diagnosi della cute • Processi degenerativi del tessuto adiposo • Tecniche di trattamento degli inestetismi • Tecniche di monitoraggio e controllo • Tipologia, composizione e modalità funzionali di applicazione dei prodotti cosmetici • Tecniche di monitoraggio e valutazione dei trattamenti • Tecniche manuali e strumentali avanzate di trattamento estetico	• Utilizzare modalità comunicative verbali e non verbali per rilevare desideri/bisogni del cliente • Applicare tecniche di pianificazione e organizzazione dei diversi servizi di trattamento • Applicare metodiche per la compilazione e gestione della scheda tecnica/cliente • Applicare tecniche di analisi per identificare i tipi cutanei e lo stato della pelle • Riconoscere caratteristiche e specificità della pelle e delle sue alterazioni associando la tipologia di interventi più adeguati • Valutare la tipologia di intervento e/o la necessità di una consulenza specialistica • Individuare i prodotti cosmetici sulla base di caratteristiche chimiche, di azione e di risultato • Utilizzare procedure e metodiche per la predisposizione di prodotti cosmetici sulla base delle loro caratteristiche chimiche, di azione e di risultato • Individuare le tecniche più idonee per l'esecuzione di trattamenti estetici viso e corpo di tipo personalizzato • Valutare i risultati dei trattamenti effettuati • Ideare una proposta di servizio in relazione alle esigenze espresse dal cliente e alla valutazione degli indicatori rilevati formulandola al cliente • Applicare tecniche di negoziazione sulla proposta avanzata e su ritardi e/o disguidi che ne potrebbero derivare • Proporre i trattamenti da proseguire a casa al fine di mantenere gli effetti del servizio effettuato in istituto

QPR-BEN-13 - **ESECUZIONE DEI SERVIZI ESTETICI DI BASE (MANICURE, PEDICURE, EPILAZIONE)**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle indicazioni ricevute, il soggetto è in grado di eseguire i principali servizi estetici di base (manicure, pedicure, epilazione) con tecniche e apparecchiature diverse, riducendo il disagio della cliente, attuando eventuali rifiniture estetiche osservando le norme di igiene e sicurezza, i tempi di esecuzione e adottando un atteggiamento gentile, di ascolto e rassicurazione nei suoi confronti	

Conoscenze	*Abilità*
• Caratteristiche e patologie dell'apparato tegumentario, apparato pilifero e struttura ungueale inerenti ai servizi specifici • Elementi di anatomia, fisiologia, igiene e cosmetologia funzionali agli interventi previsti • Modalità d'uso di strumenti manuali ed elettromedicali dei trattamenti estetici di base • Tipologia, composizione e modalità di applicazione dei prodotti cosmetici funzionali ai trattamenti previsti (manicure, pedicure, epilazione, depilazione) • Sequenze operative per la manicure e il pedicure e trattamenti annessi (paraffina, bendaggi, massaggi, ...) • Tecniche depilatorie • Operazioni di finitura del servizio	• Effettuare il check up preliminare, in funzione del servizio da svolgere, individuando eventuali anomalie, malformazioni ed inestetismi • Realizzare i servizi estetici di base (manicure, pedicure, epilazione) secondo procedura, sia con strumenti manuali che elettromeccanici • Intervenire con correzioni e/o variazioni qualora i prodotti applicati risultassero troppo aggressivi • Applicare smalto o decorazioni per la valorizzazione della mano e la figura • Attenuare il disagio depilatorio • Riconoscere il confine tra le competenze dell`estetista e quelle del dermatologo nel trattamento delle anomalie • Eseguire la manutenzione ordinaria della strumentazione utilizzata

QPR-BEN-14 - **ESECUZIONE DEI TRATTAMENTI VISO**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle indicazioni ricevute, il soggetto è in grado di eseguire la pulizia e i trattamenti specifici del viso scegliendo i prodotti più adatti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza, dei tempi di esecuzione e di un atteggiamento gentile, di ascolto e rassicurazione nei confronti del cliente.	

Conoscenze	*Abilità*
• Caratteristiche e patologie dell'apparato tegumentario e pilifero del viso • Parametri per la classificazione delle differenti tipologie di cute • Elementi di anatomia, fisiologia, igiene e cosmetologia funzionali agli interventi previsti • Modalità d'uso di strumenti manuali ed apparecchi elettromedicali dei trattamenti viso • Tipologia, composizione e modalità di applicazione dei prodotti cosmetici funzionali ai trattamenti viso	• Individuare eventuali anomalie ed inestetismi del viso (anche causati dal sole) • Scegliere i prodotti da utilizzare in funzione del tipo di pelle da trattare • Applicare tecniche manuali per l'esecuzione di pulizia e trattamenti estetici al viso • Utilizzare in modo adeguato attrezzature meccaniche ed elettriche per i trattamenti viso • Applicare esfolianti, scrub, maschere e creme effettuando il massaggio al viso • Intervenire con correzioni e/o variazioni qualora i prodotti applicati risultassero troppo aggressivi • Confezionare maschere con elementi naturali • Riconoscere il confine tra le competenze dell`estetista e quelle del dermatologo • Eseguire la manutenzione ordinaria della strumentazione

QPR-BEN-15 - **ESECUZIONE DEI TRATTAMENTI CORPO**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle indicazioni ricevute, il soggetto è in grado di eseguire un trattamento corpo (scrub, maschere, impacchi caldi e freddi, bendaggi, fanghi e argille, cataplasmi, ...) in funzione dell`inestetismo riscontrato o dello scopo prefissato, utilizzando anche tecniche strumentali, osservando le norme igienico-sanitarie, i tempi di esecuzione e mantenendo un atteggiamento gentile, di ascolto e di rassicurazione nei confronti del cliente stesso.	
Conoscenze	*Abilità*
• Anomalie, patologie e inestetismi gestibili con i trattamenti corpo • Elementi di anatomia, fisiologia, igiene e cosmetologia funzionali ai trattamenti corpo • Modalità d'uso di strumenti manuali ed apparecchi elettromedicali per i trattamenti (detersione, idratazione, rigenerazione) • Terminologia tecnica dei processi di trattamento corpo • Tipologia, composizione, modalità funzionali e di applicazione dei prodotti cosmetici e funzionali ai trattamenti estetici • Principali tipologie di trattamento estetico (purificante, dermocosmetico, tonificante, rilassante, linfodrenante)	• Applicare tecniche per identificare tipi cutanei, stato della pelle, anomalie, inestetismi, • Applicare procedure e metodiche per l'individuazione e la predisposizione di prodotti funzionali alle prestazioni e ai trattamenti estetici eseguiti sulla superficie del corpo umano • Utilizzare prodotti ed apparecchiature per il trattamento specifico del corpo • Adottare tecniche manuali per l'asportazione delle impurità cutanee e per l'applicazione di prodotti riequilibranti • Attuare la pulizia profonda con prodotti specifici

QPR-BEN-16 - **ESECUZIONE DEI MASSAGGI ESTETICI**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle indicazioni ricevute, il soggetto è in grado di eseguire un massaggio estetico (base, antistress, connettivale, linfodrenante) osservando le norme igienico-sanitarie, i tempi di esecuzione e utilizzando un atteggiamento gentile, di ascolto e di rassicurazione nei confronti del cliente.	
Conoscenze	*Abilità*
• Elementi di anatomia, fisiologia e igiene funzionali ai massaggi estetici • Tipologie e sequenze operative delle tecniche manuali di massaggio • Tipologie, caratteristiche e modalità di utilizzo dei prodotti per i massaggi manuali delle diverse parti corporee • Tecniche di massaggio con supporti strumentali • Tipologie, caratteristiche e modalità di utilizzo di strumenti, apparecchiature e prodotti per i massaggi con supporti strumentali delle diverse parti corporee	• Applicare tecniche per identificare i tipi cutanei e lo stato della pelle • Applicare manovre manuali e sequenze operative di massaggio per il trattamento estetico • Calibrare le manovre manuali in relazione alla zona del corpo e dell'inestetismo da trattare • Combinare tecniche manuali e strumentali di massaggio in vista dell'obiettivo estetico e di benessere prefissati • Utilizzare in modo adeguato attrezzature meccaniche ed elettriche • Eseguire la manutenzione ordinaria della strumentazione

QPR-BEN-17 - **PROGETTAZIONE DI UN SERVIZIO DI MAKE-UP**	EQF: **4**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle richieste del cliente, delle sue caratteristiche psicosomatiche, dell'evento per il quale il servizio è richiesto, il soggetto è in grado di progettare un make-up personalizzato verificandone il risultato rispetto al benessere psico-fisico del cliente	
Conoscenze	*Abilità*
• Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale • Tecniche di counselling e di intervista • Principali inestetismi del viso • Elementi di anatomia correlati ai trattamenti • Tipologia, composizione e modalità funzionali di applicazione dei prodotti cosmetici per il make.up • Studio delle forme del viso e delle sue parti • Studio dei colori, del chiaroscuro e dei giochi interattivi	• Utilizzare modalità comunicative verbali e non verbali per rilevare desideri/bisogni del cliente • Applicare tecniche di pianificazione e organizzazione del servizio di make-up • Utilizzare procedure e metodiche per la predisposizione di prodotti cosmetici sulla base delle loro caratteristiche chimiche, di azione e di risultato • Applicare i fondamenti della progettazione per un servizio di make-up personalizzato adatto ai differenti tratti somatici e cromatici del volto e delle diverse caratteristiche etniche • Individuare forme, punti luce e simmetrie del viso • Valorizzare caratteristiche espressive e di personalità in relazione all'occasione e all'evento • Ideare una proposta di make-up in relazione alle esigenze espresse dal cliente e al tipo di evento • Applicare tecniche di negoziazione sulla proposta avanzata

QPR-BEN-18 - **ESECUZIONE DEL MAKE-UP**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle indicazioni ricevute e dell'occasione per il quale viene realizzato (trucco da giorno, cena di gala, cerimonia, ...), il soggetto è in grado di eseguire un maquillage in parte o sulla totalità del viso osservando le norme igienico-sanitarie, i tempi di esecuzione e mantenendo un atteggiamento gentile, di ascolto e di rassicurazione nei confronti del cliente stesso.	
Conoscenze	*Abilità*
• Tipologie, caratteristiche e modalità di utilizzo dei prodotti cosmetici per il maquillage bocca, occhi e viso • Tipologie, caratteristiche e modalità di utilizzo degli strumenti utilizzati • Tecniche di accostamento cromatico • Tecniche di trucco bocca, occhi, viso in relazione alla forma, espressione e tratti somatici del viso • Tendenze del trucco correttivo e del trucco moda in relazione alle diverse circostanze	• Selezionare tonalità di colori e prodotti/strumenti dermocosmetici in linea con le tendenze più innovative • Applicare tecniche e sequenze per il trucco parziale o totale del viso • Applicare tecniche e sequenze per il trucco da giorno, sera e per cerimonie anche secondo le tendenze moda • Valutare l'esito complessivo in termini di luminosità ed armonia al volto

QPR-BEN-19 - **ESECUZIONE DELLA RICOSTRUZIONE UNGHIE**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle indicazioni ricevute, il soggetto è in grado di eseguire un servizio di ricostruzione unghie osservando le norme igienico-sanitarie, i tempi di esecuzione e mantenendo un atteggiamento gentile, di ascolto e di rassicurazione nei confronti del cliente stesso.	

Conoscenze	*Abilità*
• Stili e mode nella ricostruzione delle unghie • Tipologie, caratteristiche e componenti dei materiali utilizzati per la ricostruzione • Tecniche e sequenze operative per la ricostruzione • Controindicazioni e rischi della ricostruzione	• Individuare stile, materiale e decorazione più adatti in base alla tipologia del cliente • Utilizzare tecniche e sequenze in base alla scelta stilistica effettuata

FIGURA PROFESSIONALE

7.3 TECNICO DELL'ACCONCIATURA

REFERENZIAZIONI DELLA FIGURA

Professioni NUP/ISTAT correlate:

5.	Professioni qualificate nelle attività commerciali e nei servizi
5.5.3.1	Parrucchieri, estetisti ed assimilati

Attività economiche di riferimento (ATECO 2007/ISTAT):

96	Altre attività di servizi per le persone
96.02.01	Servizi di barbieri e parrucchieri

DESCRIZIONE SINTETICA DELLA FIGURA

Il Tecnico dell'acconciatura interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo di acconciatura attraverso l'individuazione delle risorse, la programmazione dei servizi e l'organizzazione operativa del lavoro, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità di carattere gestionale e relative al coordinamento di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative all'analisi e al trattamento del capello e del cuoio capelluto, con competenze relative all'analisi e trattamento cosmetologico/ tricologico del capello e del cuoio capelluto, al taglio e acconciatura ed al funzionamento/ gestione dell'esercizio.

PROCESSO DI LAVORO CARATTERIZZANTE LA FIGURA:

ACCONCIATURA

A - Programmazione e organizzazione dei servizi
- Gestione del planning degli appuntamenti

B - Accoglienza e assistenza del cliente
- Accoglienza del cliente
- Orientamento del cliente all'interno dell'esercizio
- Consiglio di interventi e prodotti
- Informazione del cliente
- Gestione della scheda tecnica

C - Predisposizione e manutenzione degli spazi, degli strumenti e delle attrezzature di lavoro
- Allestimento e manutenzione spazi, strumenti e attrezzature
- Prevenzione situazioni di rischio

D - Funzionamento e promozione dell'esercizio
- Operazioni di cassa
- Archiviazione documentazione
- Promozione e vendita

E - Analisi del capello e del cuoio capelluto
- Osservazione
- Individuazione di caratteristiche e specificità

F - Trattamento cosmetologico e tricologico del capello e del cuoio capelluto
- Scelta prodotti
- Monitoraggio applicazione prodotti

G - Taglio e acconciatura
- Taglio
- Acconciatura

COMPETENZE PROFESSIONALI DELLA FIGURA NAZIONALE

A.1	Gestire il planning degli appuntamenti funzionalmente ai servizi richiesti
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale • Tecniche di time management	• Utilizzare modalità comunicative verbali e non verbali per rilevare desideri/bisogni del cliente • Applicare metodiche per la gestione del planning

B.1	Predisporre e gestire l'accoglienza e l'assistenza funzionalmente alla personalizzazione del servizio
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale • Tecniche di counselling • Tecniche di intervista • Tecniche e procedure per l'utilizzo della scheda tecnica	• Applicare tecniche e modalità di consulenza per creare uno stile personalizzato • Utilizzare modalità comunicative per prefigurare i risultati degli interventi proposti/richiesti e per descrivere fasi e strumenti di lavoro • Applicare metodiche per la compilazione e gestione della scheda tecnica/cliente

C.1	Organizzare e predisporre la manutenzione dell'ambiente di lavoro
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti e attrezzature • Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di servizio alla persona • Normative, dispositivi e tecniche a tutela della sicurezza e dell'ambiente • Responsabilità del conduttore dell'esercizio in ordine all'igiene, alla sicurezza e alla tutela dell'ambiente	• Individuare soluzioni organizzative e layout dell'ambiente di lavoro per favorire il benessere ed evitare fonti di criticità e di rischio per la sicurezza del cliente e degli operatori • Applicare metodiche e tecniche di igiene e pulizia degli spazi, degli strumenti e delle attrezzature • Applicare metodiche di manutenzione ordinaria degli strumenti e delle attrezzature attinenti alla produzione dei servizi

C.2	Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• D.Lsg. 81/2008 • Elementi di ergonomia • Metodi per la rielaborazione delle situazioni di rischio • Normativa ambientale e fattori di inquinamento • Strategie di promozione • Tecniche di reporting • Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio	• Applicare criteri per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione • Applicare procedure per la rielaborazione e segnalazione delle non conformità • Prefigurare forme comportamentali di prevenzione • Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio

D.1	Gestire l'organizzazione operativa e la promozione dell'esercizio nel rispetto delle normative
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Adempimenti contabili e fiscali tipici • Elementi di contabilità generale • Elementi di economia aziendale • Funzioni e organi delle associazioni di riferimento • Il sistema qualità • Modelli organizzativi • Nozioni di marketing • Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale • Tecniche di negoziazione commerciale • Tecniche di promozione e di vendita • Tecniche di visual merchandising • Tecniche e modalità di stoccaggio e conservazione dei prodotti	• Applicare le normative di settore di carattere gestionale e organizzativo • Applicare tecniche di pianificazione e organizzazione dei diversi servizi di trattamento • Applicare metodiche di gestione e organizzazione del magazzino • Applicare procedure e tecniche per l'espletamento degli adempimenti contabili/fiscali giornalieri • Applicare metodiche e norme per svolgere le pratiche quotidiane relative alla gestione del personale • Applicare metodiche e tecniche per favorire dinamiche di gruppo e climi di lavoro funzionali all'erogazione di un servizio di qualità • Individuare e applicare modalità di promozione dell'attività professionale

E.1	Effettuare l'analisi dello stato del capello e del cuoio capelluto
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Elementi di anatomia e fisiologia della cute e del capello • La struttura anatomica del capello e della cute • Principali inestetismi del capello e della cute • Principali strumentazioni di analisi e diagnosi tricologia • Principi fondamentali di tricologia • Tecniche di trattamento degli inestetismi	• Applicare tecniche di analisi per determinare lo stato del capello e del cuoio capelluto • Individuare i principali inestetismi del cuoio capelluto e del capello e valutare la tipologia di intervento e/o la necessità di una consulenza specialistica • Applicare tecniche di intervento per il trattamento degli inestetismi riscontrati

F.1	Individuare prodotti cosmetici e tricologici in funzione dei trattamenti
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Tecniche di monitoraggio e controllo • Tipologia, composizione e modalità funzionali di applicazione dei prodotti cosmetici e tricologici	• Scegliere prodotti cosmetici e tricologici sulla base delle loro caratteristiche chimiche, di azione e di risultato • Valutare i risultati dell'applicazione dei prodotti cosmetici e tricologici e la necessità di eventuali correttivi

G.1	Individuare tagli e acconciature funzionali a un servizio personalizzato e in grado di favorire armonia di movimenti, forme, colore e volumi
Conoscenze minime	*Abilità minime*
• Fondamenti della colorimetria applicata • Tecniche avanzate di taglio e di acconciatura	• Applicare principi e tecniche avanzate di regolazione del rapporto tra i volumi del viso e quelli dell'acconciatura • Applicare i fondamenti della colorimetria applicata per produrre armoniche e personalizzate colorazioni, sfumature, contrasti

COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

Codice	*Titolo della QPR*	*EQF*	*Sviluppata in modo:*
QPR-BEN-02	Gestione operativa del salone di acconciatura	4	Parziale
QPR-BEN-05	Programmazione dei servizi di acconciatura in funzione del cliente	4	Completo
QPR-BEN-07	Detersione e trattamenti specifici dei capelli	3	Esteso
QPR-BEN-08	Esecuzione di servizi tecnici sui capelli	3	Parziale
QPR-BEN-10	Acconciature con intrecci, raccolti e posticci	3	Completo
QPR-BEN-11	Taglio dei capelli	3	Completo

DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

QPR-BEN-02 - **GESTIONE OPERATIVA DEL SALONE DI ACCONCIATURA**	EQF: **4**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Partendo dalla mission del salone di acconciatura, il soggetto è in grado di gestire il servizio in sicurezza organizzando il planning degli appuntamenti, il lavoro delle risorse umane implicate, l'approvvigionamento dei prodotti necessari e le principali procedure amministrative del salone, partecipando alla promozione del salone e alla formulazione di linee di miglioramento.	

Conoscenze	*Abilità*
• Elementi di organizzazione del settore acconciatura (azienda, lavoro, associazioni) • Tecniche di time management • Normativa di settore • Sistema qualità/sicurezza e principali modelli • Criteri e procedure per la gestione delle risorse umane del salone • Elementi generali di contrattualistica • Tecniche di approvvigionamento e gestione di acquisti e fornitori • Adempimenti contabili e fiscali tipici del salone di acconciatura • Tecniche di promozione e di vendita	• Applicare metodiche per la gestione del planning • Applicare criteri di assegnazione di compiti, sequenze e tempi di svolgimento attività • Individuare anomalie segnalando non conformità • Formulare proposte di miglioramento degli standard di servizio • Applicare le normative di settore di carattere gestionale e organizzativo • Applicare metodiche di gestione, organizzazione e approvvigionamento del magazzino • Applicare procedure e tecniche per espletare gli adempimenti contabili e fiscali giornalieri • Applicare modalità di promozione e vendita dell'attività professionale e di prodotti di settore

QPR-BEN-05 - **PROGRAMMAZIONE DEI SERVIZI DI ACCONCIATURA IN FUNZIONE DEL CLIENTE**	EQF: **4**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle richieste del cliente, delle sue caratteristiche somatiche e proporzioni del corpo, dell'analisi dello stato del capello e del cuoio capelluto, il soggetto è in grado di programmare un servizio di acconciatura personalizzato in grado di favorire armonia di movimenti, forme, colore e volumi definendo servizi e prodotti cosmetici/tricologici più indicati.	

Conoscenze	*Abilità*
• Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale • Tecniche di counselling e di intervista • Tecniche e procedure per l'utilizzo della scheda tecnica • Principali inestetismi del capello e della cute • Principali strumentazioni di analisi e diagnosi tricologia • Principi fondamentali di tricologia • Tecniche di trattamento degli inestetismi • Tecniche di monitoraggio e controllo • Tipologia, composizione e modalità funzionali di applicazione dei prodotti cosmetici e tricologici • Fondamenti della colorimetria applicata • Tecniche di scelta dei servizi tecnici, di taglio e di acconciatura in base ad eventi importanti • Principi di hair style e tendenze moda	• Utilizzare modalità comunicative verbali e non verbali per rilevare desideri/bisogni del cliente • Applicare tecniche di pianificazione e organizzazione dei diversi servizi di trattamento • Applicare tecniche e modalità di consulenza per creare uno stile personalizzato • Applicare metodiche per la compilazione e gestione della scheda tecnica/cliente • Individuare i principali inestetismi del cuoio capelluto e del capello e valutare la tipologia di intervento e/o la necessità di una consulenza specialistica • Scegliere prodotti cosmetici e tricologici sulla base delle loro caratteristiche chimiche, di azione e di risultato • Applicare principi e tecniche di regolazione del rapporto tra i volumi del viso e quelli dell'acconciatura • Applicare i fondamenti della colorimetria applicata per produrre armoniche e personalizzate colorazioni, sfumature, contrasti • Ideare una proposta di servizio in relazione alle esigenze espresse dal cliente e alla valutazione degli indicatori rilevati formulandola al cliente • Applicare tecniche di negoziazione sulla proposta stilistica avanzata e su ritardi e/o disguidi che ne potrebbero derivare

QPR-BEN-07 - **DETERSIONE E TRATTAMENTI SPECIFICI DEI CAPELLI**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle indicazioni ricevute, il soggetto è in grado di effettuare la detersione e il trattamento estetico dei capelli e del cuoio capelluto adoperando i prodotti selezionati, osservando le norme di igiene e sicurezza e adottando un atteggiamento gentile, di ascolto e rassicurazione nei confronti del cliente.	

Conoscenze	*Abilità*
• Principi fondamentali di tricologia • Struttura anatomica del capello e della cute • Tecniche di detersione, risciacqui e applicazione trattamenti • Tipologia e funzionalità dei prodotti detergenti, ristrutturanti, scrub e lozioni • Tecniche di massaggio del cuoio capelluto (detersione, decontraente, detossinante, di drenaggio, relax, ...)	• Accertare le condizioni della cute e rilevare eventuali lesioni del cuoio capelluto • Applicare procedure e metodiche per la predisposizione di prodotti cosmetici e tricologici sulla base delle loro caratteristiche chimiche, di azione e di risultato • Applicare tecniche di distribuzione dei prodotti detergenti o per trattamenti ristrutturanti ed effettuare il risciacquo • Effettuare i diversi massaggi al cuoio capelluto • Gestire il cliente in autonomia

QPR-BEN-08 - **ESECUZIONE DI SERVIZI TECNICI SUI CAPELLI**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base delle indicazioni ricevute, il soggetto è in grado di eseguire un servizio tecnico (copertura, schiaritura, piega permanente, stiratura, ...) adoperando i prodotti selezionati, osservando le norme di igiene e sicurezza e adottando un atteggiamento gentile, di ascolto e rassicurazione nei confronti del cliente.	

Conoscenze	*Abilità*
• Principi fondamentali di tricologia • Struttura anatomica del capello e della cute • Principi dei prodotti utilizzati (arricciant, stiranti, coloranti, decoloranti, decapaggio, ripigmentazione e pre-pigmentazione, ...) • Tecniche di applicazione dei prodotti cosmetici utilizzati • Concetti di ondulazione permanente e stiratura • Concetti di colorimetria • Tempi di posa • Tipologie di incompatibilità tra preparati trattanti e condizioni fisiche del cliente (allergie, escoriazioni, ...)	• Accertare le condizioni della cute e rilevare eventuali lesioni del cuoio capelluto • Preparare l'occorrente per realizzare il servizio di permanente (tipologie e dimensioni dei rulli, preparati cosmetici, dosi, tempi di posa, ...) • Avvalersi delle differenti tecniche per realizzare la piega permanente o la stiratura • Preparare l'occorrente per i servizi di colorazione o schiaritura • Avvalersi delle differenti tecniche di applicazione del colore, di schiaritura e decapaggio • Verificare eventuali allergie ai composti chimici dei preparati utilizzati • Gestire il cliente in autonomia

QPR-BEN-10 - **ACCONCIATURE CON INTRECCI, RACCOLTI E POSTICCI**	EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale	
Sulla base di un`immagine e interpretando le richieste della cliente, il soggetto è in grado di realizzare una acconciatura tecnica (raccolta, con intrecci, con applicazioni di materiale/oggetti, con posticci, ...) nel rispetto delle misure di igiene e sicurezza ed adottando un atteggiamento gentile, di ascolto e rassicurazione della cliente.	

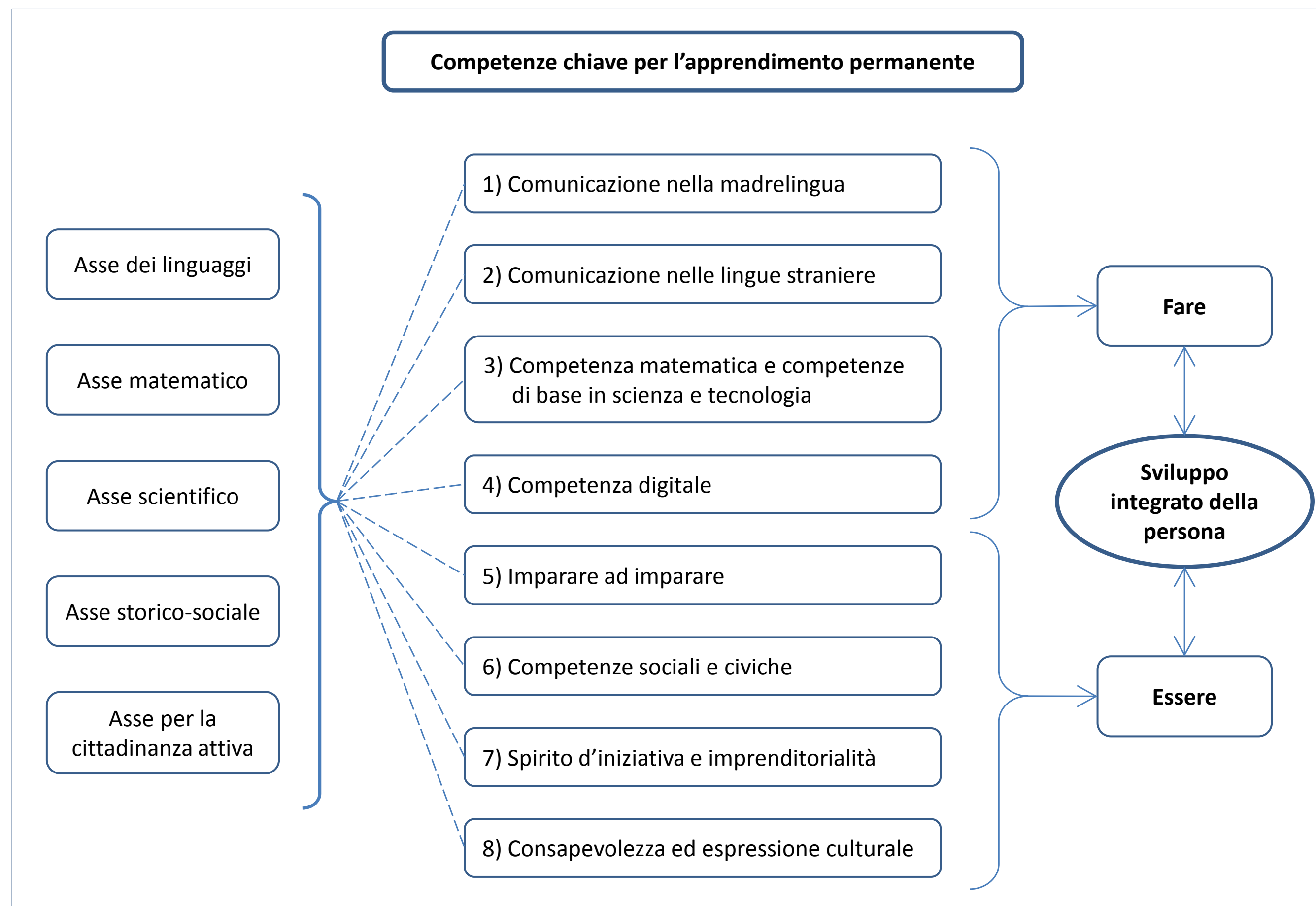
Conoscenze	*Abilità*
• Principi fondamentali di tricologia • Struttura anatomica del capello e della cute • Tecniche varie di acconciatura (sostegno, intreccio, impostazione e realizzazione della coda, raccolto, ...) • Tecniche di applicazione di materiali decorativi, extension e posticci • Tecniche di distribuzione, di sostegno e di variazione della forma • Tipologia dei prodotti utilizzati per la finitura (lacca spray, lacca ecologica, gel, cere) • Tecniche di lavorazione per creazioni artistiche dell'acconciatura	• Accertare le condizioni della cute e rilevare eventuali lesioni del cuoio capelluto • Analizzare le caratteristiche e la struttura dei capelli da raccogliere • Scegliere i prodotti/ausili di sostegno adeguati al tipo di capello e di raccolto/intreccio • Distribuire i capelli nelle direzioni adeguate al tipo acconciatura • Sollevare i capelli per l`avvolgimento impostando l`angolatura e il grado di tensione dei capelli in base al risultato cercato • Applicare eventuali elementi decorativi • Rifinire l'acconciatura intervenendo con correzioni e/o variazioni in caso di errori • Gestire il cliente in autonomia

QPR-BEN-11 - **TAGLIO DEI CAPELLI**		EQF: **3**
Descrizione del qualificatore professionale regionale		
Sulla base delle indicazioni ricevute eseguire il taglio dei capelli utilizzando in maniera corretta strumenti (forbici, macchinetta, rasoio, ...) e tecniche (in forma piena, a strati uniformi e a strati progressivi, in forma graduata, a taglio corto o a spazzola, ...), utilizzando un atteggiamento gentile, di ascolto e rassicurazione nei confronti del cliente e rispettando le norme di igiene e sicurezza.		
Conoscenze	*Abilità*	
• Principi fondamentali di tricologia • Tecniche di associazione dei tagli base (maschile e femminile) e delle sequenze operative • Tecniche di sfoltitura a rasoio e forbici e sequenze operative • Le linee di taglio • Tipologie di strumenti adottati • Operazioni di finitura (frange, basette, sgarbi) e accorgimenti particolari sulla piega per esaltare i tratti del taglio • Principi di hair style e tendenze moda nell'esecuzione del taglio	• Accertare le condizioni della cute e rilevare eventuali lesioni del cuoio capelluto • Mettere in relazione il tipo di taglio con la struttura del capello e il volume da realizzare • Eseguire le suddivisioni e separazioni dei capelli necessarie per il tipo di taglio • Applicare le tecniche di taglio concordate anche in forma associate tra loro (in forma piena a strati uniformi e a strati progressivi, in forma graduata, a taglio corto o a spazzola, ...) • Utilizzare in maniera corretta gli strumenti per il taglio dei capelli (forbici, macchinetta, rasoio, forbici per sfoltire, ...) • Gestire il cliente in autonomia	

ALLEGATO A3 – Standard formativi minimi relativi alle competenze di base in uscita ai percorsi di qualifica (terzo anno) e di diploma (quarto anno) dei percorsi di IeFP

Con la definitiva messa a regime dei percorsi di Istruzione e Formazione Professionale (di cui al decreto legislativo 17 ottobre 2005 n. 226) ed in conseguenza dell'Accordo sancito dalla Conferenza unificata nella seduta del 27 luglio 2011 (in particolare quanto previsto dall'allegato 4), sono stati definiti in maniera compiuta gli standard formativi minimi relativi alle competenze di base.
In particolare essi esprimono il carattere culturale e professionale proprio della Istruzione e Formazione Professionale, attraverso un forte riferimento alla logica costitutiva delle competenze chiave europee[5] e della Raccomandazione Europea sulla costituzione del Quadro europeo delle "Qualificazioni" per l'apprendimento permanente[6] in una prospettiva di sviluppo progressivo.

Gli standard formativi minimi regionali relativi alle competenze di base recepiscono gli standard nazionali e sottolineano il forte collegamento fra gli assi culturali (così come previsti dall'allegato 1 del DM n. 139/07) e le competenze chiave europee secondo lo schema illustrato a lato.



[5] Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio del 18 dicembre 2006 relativa a competenze chiave per l'apprendimento permanente (2006/962/CE)
[6] Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio del 23 aprile 2008 sulla costituzione del Quadro europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente (2008/C 111/01)

Ciò anche in considerazione del fatto che le competenze previste dagli assi culturali ed alla base dell'obbligo di Istruzione (di cui al DM 9 del 27 gennaio 2010) sono insite nelle competenze chiave stesse; in questo modo è possibile mantenere il carattere essenziale e non generico della competenza base descritta, in funzione della messa in trasparenza dei risultati di apprendimento attesi

In particolare le competenze in esito al terzo anno assumono quale base e sviluppano le competenze e i saperi dell'obbligo di istruzione. Le competenze del quarto anno, sempre in una logica evolutiva, assumono le competenze in esito al terzo anno e si incentrano sugli aspetti di caratterizzazione professionale, in rapporto alle competenze tecnico-professionali. La formulazione di tali competenze tiene inoltre conto delle finalità più generali dei percorsi di Istruzione e Formazione Professionale (profilo educativo, culturale e professionale di cui all'Allegato A del D.lgs. n. 226/2005).

In conseguenza di tutto ciò gli standard formativi regionali si articolano in 4 aree specifiche:

- competenza linguistica
- competenza linguistica in lingua straniera[7]
- competenza matematica, scientifico-tecnologica;
- competenza storico, socio-economica;

che unitamente al resto del percorso (competenze professionali, larsa, stage, ...) garantiscono lo sviluppo di tutte e 8 le competenze chiave europee, visto la loro natura trasversale ad esempio per lo sviluppo delle dimensioni di consapevolezza, responsabilità e padronanza (particolarmente utili le competenze chiave europee "*Imparare ad imparare*" e "*Spirito di iniziativa e imprenditorialità*") o di utilizzo con spirito critico delle tecnologie della società dell'informazione per il lavoro, il tempo libero e la comunicazione ("*Competenza digitale*")

Anche l'insegnamento della religione cattolica e delle attività fisiche e motorie concorrono allo sviluppo complessivo del Profilo formativo-professionale in esito ai percorsi; le modalità attuative ed il monte ore riservato a tale insegnamento sono individuati dalle Istituzioni formative nell'ambito della propria autonomia e trovano collocazione nel piano formativo del percorso.

---

[7] I riferimenti sono i risultati dell'apprendimento stabiliti dal Quadro comune di riferimento per le lingue (QCER 2001) e nello specifico, le competenze linguistico-comunicative, previste per il livello "A2" al conseguimento della qualifica professionale e per il livello "A2.2" al conseguimento del diploma professionale

Competenza linguistica[8]

La competenza linguistica esprime una concezione unitaria della “comunicazione”, che non scinde gli aspetti relativi alla scrittura/redazione di “testi” (in senso lato, comprensivo di ogni espressione e documentazione culturale) da quella della loro lettura/comprensione/fruizione e questi dalla dimensione relazionale intersoggettiva. La comunicazione è inoltre sempre concepita “in situazione” e con specifico riguardo al contesto professionale. Le acquisizioni strumentali costitutive della competenza (abilità e conoscenze) comprendono anche la padronanza degli strumenti informatici e le tipologie testuali quali quella multimediale, in rapporto al nuovo contesto digitale

3° ANNO		**4° ANNO**	
Comunicare in lingua italiana, in contesti personali, professionali e di vita		**Gestire la comunicazione in lingua italiana, scegliendo forme e codici adeguati ai diversi contesti personali, professionali e di vita**	
Conoscenze	**Abilità**	**Conoscenze**	**Abilità**
• Strumenti e codici della comunicazione e loro connessione in contesti formali, organizzativi e professionali • Grammatica, semantica e sintassi della lingua italiana • Tipologie testuali e relative modalità di analisi e consultazione • Strumenti informatici per la produzione testi, ricerca informazioni e comunicazioni multimediali • Linguaggi tecnici propri di settore	• Comprendere testi di diversa tipologia e complessità • Applicare tecniche di redazione di testi di diversa tipologia e complessità • Esporre informazioni e argomentazioni in diverse situazioni comunicative • Applicare modalità di interazione comunicativa • Utilizzare strumenti tecnologici e informatici per gestire la comunicazione	• Caratteristiche e convenzioni dei principali linguaggi specialistici: commerciale, giuridico, amministrativo, tecnico • Tecniche di comunicazione interpersonale e di negoziazione	• Identificare specifiche strategie di lettura e redazione in rapporto allo scopo e alla tipologia di testo • Scegliere modalità di interazione comunicativa e di argomentazione in rapporto a situazioni colloquiali e tecnico-formali • Promuovere il lavoro di gruppo e le relazioni con gli interlocutori di settore.

[8] La presente competenza, nel caso di percorso di IeFP rivolto ad utenza di madrelingua slovena, viene prevista anche in riferimento alla lingua slovena.

Competenza matematica, scientifica e tecnologica

La competenza matematica, scientifico-tecnologica rappresenta la declinazione della relativa competenza chiave europea e si esprime come la capacità di spiegare il mondo che ci circonda sapendo identificare e risolvere in situazioni quotidiane le problematiche, traendo le conclusioni che siano basate su fatti comprovati[9], attraverso:

- "l'applicazione di metodi adeguati di osservazione, di indagine e di procedure sperimentali propri delle scienze"[10]
- la capacità di utilizzare linguaggi matematici e modelli formalizzati per definire e risolvere problemi reali
- la capacità di comunicare le proprie osservazioni, i procedimenti seguiti e i ragionamenti che giustificano determinante conclusioni rispetto alle problematiche scientifiche specifiche dei processi del proprio settore professionale

Tale competenza include la capacità di utilizzare strumenti e macchine, nonché dati ed essenziali metodi scientifici, per raggiungere un obiettivo o per formulare una decisione o conclusione sulla base di elementi probanti e di evidenze; è il presupposto per lo sviluppo di una professionalità agita in modo efficace e consapevole e di un atteggiamento culturale orientato all'approccio scientifico.

3° ANNO		4° ANNO	
Padroneggiare concetti matematici e scientifici fondamentali, semplici procedure di calcolo e di analisi per descrivere e interpretare sistemi, processi, fenomeni e per risolvere situazioni problematiche di vario tipo legate al proprio contesto di vita quotidiano e professionale		**Rappresentare processi e risolvere situazioni problematiche del settore professionale in base a modelli e procedure matematico-scientifiche**	
Conoscenze	**Abilità**	**Conoscenze**	**Abilità**
• Caratteristiche del linguaggio matematico: regole e sintassi • Fasi e tecniche risolutive di un problema • Complementi di matematica di settore • Elementi di calcolo professionale • Elementi base di metodologia della ricerca scientifica e di metodo sperimentale applicabili al settore professionale • Elementi e modelli di base relativi ai saperi scientifici richiesti dal settore professionale • Applicazioni, strumenti e tecniche per l'elaborazione e la rappresentazione di dati	• Applicare tecniche e procedure di calcolo per affrontare problemi di vario tipo del proprio contesto • Identificare i fenomeni connessi ai processi del proprio settore professionale che possono essere indagati in modo scientifico • Utilizzare strumenti e metodi di analisi quantitativa e qualitativa per indagare i fenomeni appartenenti ai processi di settore • Rilevare, elaborare e rappresentare dati significativi per la comprensione e lo svolgimento di attività di settore • Utilizzare linguaggi tecnici e logico-matematici specifici	• Principali strategie matematiche e modelli scientifici connessi ai processi/prodotti/servizi degli specifici contesti professionali • Applicazioni, strumenti, tecniche e linguaggi per l'elaborazione, la rappresentazione e la comunicazione di dati, procedure e risultati	• Identificare nei processi e nelle attività proprie del settore professionale strategie matematiche e leggi scientifiche • Contestualizzare, in riferimento alle competenze tecnico-professionali, i processi di astrazione, simbolizzazione, generalizzazione • Elaborare rapporti documentali • Utilizzare linguaggi tecnici e logico-matematici specifici

[9] Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio del 18/12/2006, relativa a competenze chiave per l'apprendimento permanente (2006/962/CE), Allegato, par.3.
[10] Pecup-Allegato A) art.1 c.5 D.Lgs. 226/05

Competenza storica e socio-economica

La competenza storico, socio-economica nella prospettiva europea della promozione e sviluppo delle competenze chiave per l'apprendimento permanente (competenze sociali e civiche, senso di iniziativa e di imprenditorialità)[11], rafforza la dotazione di strumenti che consentono di partecipare in modo responsabile, efficace e costruttivo[12] alla vita sociale e lavorativa. Tra questi:

- la capacità di cogliere l'origine e le peculiarità delle forme sociali, economiche e giuridiche che sottendono e spiegano permanenze e mutamenti nell'evoluzione dei processi e dei sistemi economico-produttivi;
- la comprensione dei codici di comportamento accettati in diversi ambienti dello spazio sociale, in particolare in quello lavorativo;
- la padronanza dei concetti di base riguardanti i gruppi e le organizzazioni sociali, in particolare il contesto aziendale e le comunità professionali
- atteggiamenti fondati sulla partecipazione, collaborazione, assertività e integrità;
- la capacità di tradurre le idee in azione attraverso una maggiore conoscenza e consapevolezza del contesto nel quale si è chiamati a operare, per coglierne le opportunità di apprendimento personali e professionali

3° ANNO		4° ANNO	
Identificare la cultura distintiva, il sistema di regole e le opportunità del proprio contesto lavorativo, nella loro dimensione evolutiva e in rapporto alla sfera dei diritti, dei bisogni e dei doveri		**Riconoscere la comunità professionale locale e allargata di riferimento quale ambito per lo sviluppo di relazioni funzionali al soddisfacimento dei bisogni personali e delle organizzazioni produttive**	
Conoscenze	**Abilità**	**Conoscenze**	**Abilità**
• Elementi di storia del settore professionale • Il sistema socio-economico del territorio di appartenenza: evoluzione, specificità, interdipendenze • Il sistema azienda: struttura elementare, tipologie di aziende del settore e caratteristiche del loro funzionamento • Elementi fondamentali di legislazione e di contrattualistica del lavoro • Etica del lavoro e deontologia professionale di settore • Strumenti di sostegno all'avvio di attività autonome/imprenditoriali di settore	• Individuare, secondo le coordinate spazio-temporali, gli eventi e i fenomeni principali nell'evoluzione dei processi di settore e del sistema socio-economico di appartenenza • Identificare tipologie e modelli organizzativi del contesto aziendale di settore • Identificare le caratteristiche essenziali di un rapporto di lavoro e il sistema di regole che disciplina i diritti e i doveri delle parti • Cogliere la specifica identità e deontologia professionale dell'ambito e del ruolo lavorativo di riferimento • Riconoscere le modalità e le opportunità attraverso cui l'intrapresa diventa impresa	• Strutture associative e di servizio del territorio rilevanti per il settore di appartenenza • Comunità professionali e di pratica di riferimento • Caratteristiche e convenzioni dei principali linguaggi specialistici: commerciale, giuridico, amministrativo, tecnico • Processi decisionali, forme e metodi di partecipazione democratica nei diversi campi della sfera professionale	• Identificare le strutture, le modalità di partecipazione e di esercizio dei diritti e dei doveri nell'ambito della comunità professionale, locale ed allargata • Cogliere le informazioni relative alla sfera professionale in diverse tipologie di fonti • Esprimere modalità di partecipazione democratica in contesti professionali direttamente esperiti

[11] Raccomandazione Parlamento Europeo e Consiglio del 18/12/2006, relativa a competenze chiave per l'apprendimento permanente (2006/962/CE), Allegato, par.6 e 7.
[12] Pecup-Allegato A) art.1 c.5 D.Lgs. 226/05

ALLEGATO A4 - Standard formativi minimi nell'area qualità, sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale

Obiettivi Specifici di Apprendimento delle competenze tecnico-professionali comuni di Qualifica professionale relativi alle aree qualità, sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale

AREE	COMPETENZE	Conoscenze	Abilità
Qualità	**Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa**	• Direttive e normative sulla qualità di settore • Principi ed elementi di base di un sistema qualità • Procedure attinenti al sistema qualità • Strumenti e tecniche di monitoraggio delle attività e dei risultati raggiunti • Strumenti informativi di implementazione del sistema qualità	• Applicare gli elementi di base di un sistema per la gestione della qualità • Applicare procedure e istruzioni operative attinenti al sistema qualità previsti nella struttura organizzativa di appartenenza • Utilizzare modelli, schemi o schede precostituiti di documentazione delle attività svolte e dei risultati ai fini della implementazione del sistema qualità • Impiegare metodi e tecniche di verifica del proprio operato e dei risultati intermedi e finali raggiunti
Sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale	**Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente**	• D.Lsg. 81/2008 • Dispositivi di protezione individuale e collettiva • Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio • Normativa ambientale e fattori di inquinamento • Nozioni di primo soccorso • Segnali di divieto e prescrizioni correlate	• Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione • Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone • Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici delle lavorazioni del settore • Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale • Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza • Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva • Attuare i principali interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza

Linee guida per la realizzazione dei percorsi
di Istruzione e Formazione Professionale

ALLEGATO B

- Standard minimi regionali di progettazione di percorsi modulari ed individualizzati
- Modalità di svolgimento dei percorsi di IeFP attraverso l'utilizzo dell'alternanza scuola lavoro e di periodi di formazione in assetto lavorativo

Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia

Direzione centrale Lavoro, Formazione, Istruzione, Pari Opportunità, Politiche giovanili Ricerca e Università

Servizio Programmazione e gestione interventi formativi

Posizione Organizzativa Integrazione dei sistemi formativi e definizione di standard e profili formativi

Agosto 2015

INDICE

1 INTRODUZIONE 4

2 PERCORSI DI INTEGRAZIONE EXTRA-CURRICOLARE 5

3 PERCORSI INDIVIDUALIZZATI 7

4 ALTERNANZA SCUOLA LAVORO 8

5 FORMAZIONE IN ASSETTO LAVORATIVO 8

1 INTRODUZIONE

Il presente documento disciplina le modalità di attuazione dell'offerta regionale di IeFP con particolare riferimento ai **percorsi modulari e/o individualizzati** di diversa durata e articolazione rispetto a quelli strutturati di durata triennale, progettati in rapporto a determinate esigenze e stili di apprendimento degli allievi coinvolti. Tali percorsi sono finalizzati a:

- potenziare il successo formativo
- favorire la continuità del processo di apprendimento anche dopo il termine del percorso triennale
- permettere il recupero e il contenimento del fenomeno della dispersione, ovvero a facilitare lo studio in particolari condizioni di vita

I percorsi modulari ed individualizzati si riferiscono alle seguenti due tipologie:

- **Percorsi di integrazione extracurriculari.** Si tratta di interventi formativi rivolti agli allievi frequentanti i percorsi triennali di IeFP finalizzati all'integrazione e all'arricchimento dei curricula di tali percorsi. La loro natura "di integrazione" consente inoltre di introdurre efficaci azioni formative funzionali sia alla prevenzione e al contrasto della dispersione degli allievi, sia al loro successo formativo e al conseguente inserimento professionale nel mercato del lavoro. Infine, l'integrazione formativa offerta a ciascun allievo consente di favorire in maniera più efficace e trasparente eventuali passaggi verso il canale dell'Istruzione tecnica e professionale della scuola secondaria superiore. La durata massima dell'intervento formativo riferito a ciascun allievo è pari a **100 ore**.
- **Percorsi individualizzati.** Tali progetti, funzionali ai diversi stili e ritmi di apprendimento degli allievi, sono rivolti sia a soggetti drop-out che vogliono rientrare nel canale IeFP, sia a soggetti che hanno frequentato per almeno otto anni i percorsi di primo ciclo senza conseguire il titolo di studio conclusivo. Sono finalizzati, oltre al conseguimento del citato titolo (in accordo con i CTP e ferma restando la competenza delle Istituzioni del 1° ciclo al suo rilascio), anche ad acquisire crediti formativi spendibili all'interno dei percorsi triennali di IeFP.

Il presente documento fornisce inoltre indicazioni in merito alla possibilità:

- di personalizzare i percorsi di IeFP attraverso la metodologia dell'alternanza scuola lavoro, così come prevista dal decreto legislativo 15 aprile 2005, n. 77
- di attivare strategie pedagogiche basate sull'utilizzo di periodi formativi in assetto lavorativo

2 PERCORSI DI INTEGRAZIONE EXTRA-CURRICOLARE

Con la raccomandazione del Parlamento europeo e del Consiglio del 18 dicembre 2006 (2006/982/CE) sulle **competenze chiave per l'apprendimento permanente**, l'Unione europea ha invitato gli Stati membri a sviluppare all'interno delle proprie politiche educative, azioni per assicurare che:

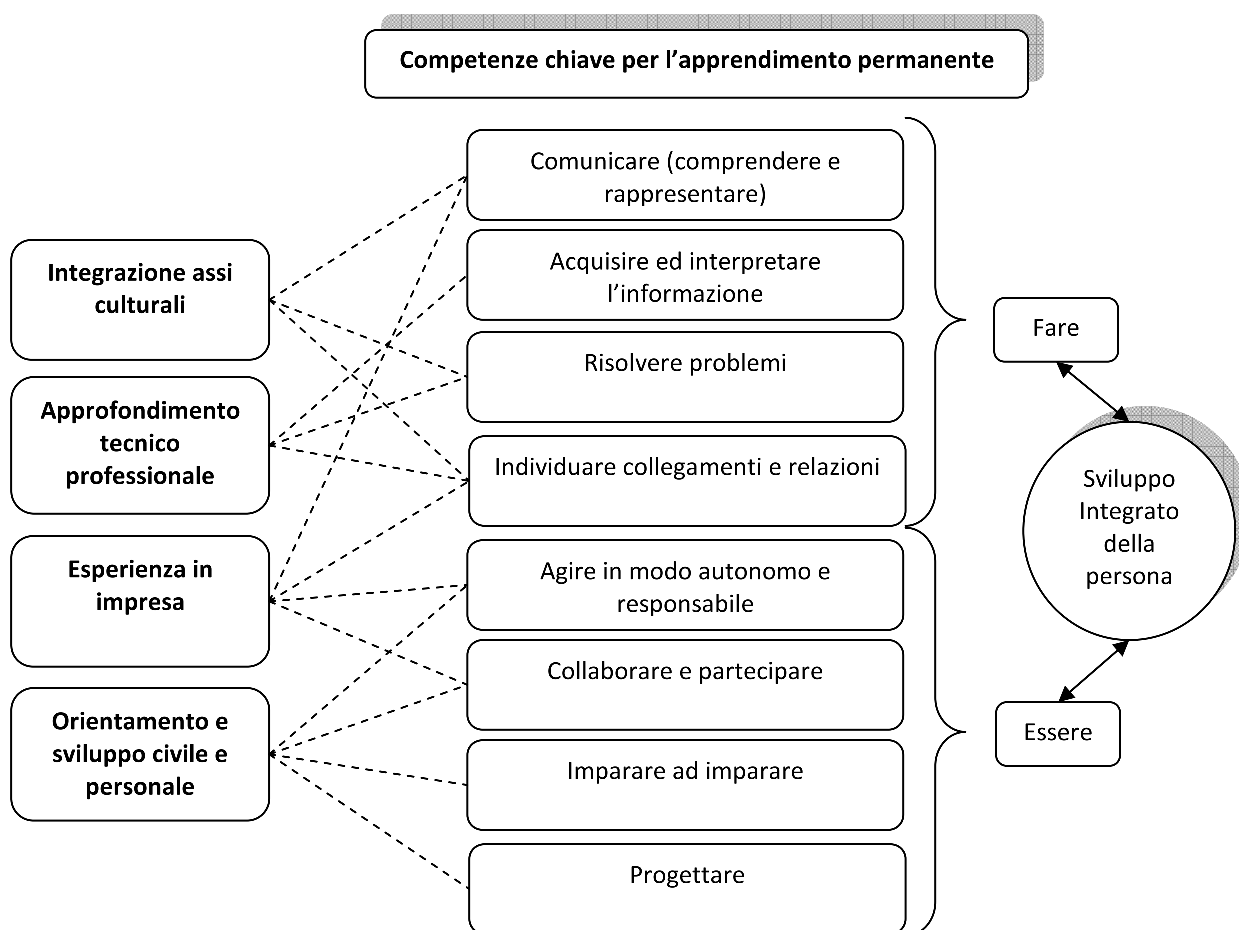
- l'istruzione e la formazione iniziale offrano a tutti i giovani gli strumenti per sviluppare le competenze chiave ad un livello tale che li preparino alla vita adulta, costituendo base per ulteriori occasioni di apprendimento formale, informale e non formale;
- siano presenti azioni specifiche per tenere debitamente conto di quei giovani che hanno svantaggi educativi determinati da circostanze personali, sociali, culturali o economiche.

I percorsi di integrazione extra curricolare hanno pertanto il fine di integrare e potenziare, al di là degli standard di riferimento nazionale, la preparazione degli studenti frequentanti una data annualità di un percorso triennale di IeFP, adattando e personalizzando il loro percorso educativo, culturale e professionale a seconda delle singole aspirazioni e potenzialità.

I percorsi di integrazione extra curricolare hanno una durata massima annua pari a 100 ore articolata su più moduli riferiti ad una delle seguenti tipologie:

- **orientamento e sviluppo civile e personale:** scopo di questi percorsi è favorire un efficace orientamento scolastico e professionale ed una piena crescita culturale e sociale della persona integrata nella società civile. Potranno essere previste attività quali visite didattiche di settore e incontri con imprenditori (in particolare per gli allievi dei primi anni in modo da favorire la scelta del profilo di indirizzo), accompagnamento al lavoro (per gli allievi dei terzi anni), organizzazione e gestione di eventi professionali, culturali e sociali miranti a favorire l'auto-imprenditorialità, incontri con testimoni privilegiati del territorio (sui temi della salute, della solidarietà, della cittadinanza attiva, della lotta alle devianze, della prevenzione del bullismo, …), potenziamento delle tecniche di studio e apprendimento (mappe mentali e concettuali, soluzione dei problemi, tecniche di programmazione e pianificazione per studiare, prendere appunti ed archiviare le informazioni, …);
- **integrazione assi culturali:** scopo di questi percorsi è sostenere e preparare gli allievi che desiderano continuare la propria crescita formativa dopo la qualifica, favorendo più efficaci passaggi verso il canale dell'Istruzione tecnica e professionale della scuola secondaria superiore. Potranno essere predisposti percorsi progettati sui programmi delle scuole ai quali accedono allievi provenienti da percorsi/enti formativi diversi;
- **esperienza in impresa:** percorsi finalizzati a favorire pratiche di pre-inserimento lavorativo e di sperimentazione pratica in azienda. Potranno essere previsti, ad esempio, percorsi di alternanza scuola/lavoro nel periodo estivo per gli allievi che passano dal secondo al terzo anno o momenti di mobilità e visite professionali in ambito internazionale per gli allievi del terzo anno;
- **approfondimento tecnico professionale:** scopo di questi percorsi è favorire l'approfondimento teorico/pratico su specifici ambiti di specializzazione professionale per aumentare la spendibilità della qualifica rilasciata al termine del percorso.

Lo schema seguente mette in relazione le tipologie di cui sopra con le principali competenze chiave descritte all'allegato 2 del decreto del Ministero della Pubblica Istruzione 22 agosto 2007, n. 139.



3 PERCORSI INDIVIDUALIZZATI

Se i percorsi di integrazione curriculare si connotano per perseguire la **personalizzazione**[1] della crescita degli allievi che frequentano i percorsi di IeFP, i percorsi formativi individualizzati puntano a far raggiungere agli allievi target le competenze minime determinate dai curricoli di riferimento, anche attraverso la frequenza di itinerari formativi diversi; in questo caso si parla appunto di **individualizzazione** della formazione.

Tali percorsi sono progettati a partire dalle specificità del singolo allievo che esprime il desiderio di inserirsi o reinserirsi nel canale formativo. La progettazione dei percorsi individualizzati tiene conto di due tipologie di utenti:

- allievi in possesso del titolo di studio conclusivo del I ciclo che a seguito di una situazione di insuccesso scolastico/formativo desiderano rientrare in un percorso triennale di IeFP;
- allievi di età superiore a 16 anni privi del titolo di studio conclusivo del I ciclo; in tal caso il percorso è finalizzato all'acquisizione di crediti formativi spendibili all'interno dei percorsi triennali di IFP ed al conseguimento del titolo conclusivo di primo ciclo in accordo con il Centro Territoriale Permanente (CTP) competente al rilascio del titolo medesimo.

Tali percorsi possono essere attivati anche nei confronti di giovani di età inferiore ai 16 anni in presenza di un accordo territoriale fra la Regione e l'Ufficio scolastico regionale.

I percorsi individualizzati si caratterizzano per una iniziale azione di tutoraggio pedagogico, funzionale alla costruzione di un percorso formativo che tenga conto del personale stile di apprendimento, della storia scolastico/formativa e degli specifici obiettivi educativi, culturali e professionali che la persona intende perseguire.

I percorsi vengono progettati modularmente, individuando all'interno dell'offerta formativa complessiva di IeFP le relative unità formative o moduli didattici più pertinenti, funzionali al percorso di rientro nel canale della formazione professionale.

I percorsi rivolti ad allievi in possesso del titolo di studio conclusivo del I ciclo possono essere progettati individuando anche delle unità formative e/o dei moduli didattici all'interno dell'offerta predisposta dai Centri Territoriali Permanenti per l'educazione in età adulta.

La realizzazione dei percorsi rivolti ad allievi non in possesso del titolo di studio conclusivo del I ciclo deve:

- prevedere a monte la stipula di una convenzione tra Istituzioni Scolastiche del primo ciclo (Scuole secondarie di primo grado/Centri Territoriali Permanenti per l'Educazione degli Adulti) e soggetto formativo titolare del percorso di IeFP;
- prevedere nella pianificazione modulare dell'intervento la presenza di almeno una unità formativa individuata all'interno dell'offerta predisposta dall'Istituzione Scolastica titolare dell'esame finale per il conseguimento del titolo conclusivo di primo ciclo.

Ulteriori disposizioni potranno essere previste dal citato accordo territoriale Regione/Ufficio scolastico regionale.

[1] Per personalizzazione si intende il raggiungimento di ulteriori obiettivi formativi - oltre il minimo - che variano da allievo ad allievo a seconda delle aspettative/richieste del docente ma anche del discente (per cui i fini e gli obiettivi sono diversi da allievo ad allievo)

4 ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

L'alternanza scuola lavoro si configura come una *strategia-metodologia* formativa rispondente ai bisogni e ai diversi stili cognitivi degli individui, capace di integrare reciprocamente attività formative di aula, di laboratorio ed esperienze svolte nella concreta realtà di impresa. In essa si valorizza l'esperienza lavorativa come mezzo per favorire lo sviluppo personale, sociale e professionale e si propongono modalità di acquisizione diverse ed innovative rispetto a quelle tradizionali. L'alternanza scuola lavoro è utilizzabile in tutte le esperienze formative per gli allievi dei percorsi del sistema di IeFP, *nel rispetto della normativa vigente.*

Attraverso l'utilizzo dell'alternanza scuola lavoro, intesa come modalità di realizzazione anche dell'intero percorso formativo, così come previsto dal decreto legislativo 15 aprile 2005, n. 77, è possibile sviluppare un progetto educativo personalizzato rispondente ai bisogni individuali del singolo allievo.

5 FORMAZIONE IN ASSETTO LAVORATIVO

Il Ministero del Lavoro, con interpello n. 3 del 2 febbraio 2011, inoltrato dall'Università di Bergamo, ha chiarito che la possibilità di far svolgere agli studenti "una formazione in assetto lavorativo" nell'ambito di attività di produzione e vendita di beni e servizi, può ritenersi applicabile, in quanto conforme al complessivo quadro ordinamentale, a tutti gli enti di istruzione formazione professionale regionali regolarmente accreditati per l'erogazione dei servizi in diritto dovere, indipendentemente dalla natura giuridica del soggetto erogatore.

A sostegno della propria tesi il Ministero richiama l'articolo 38 del D.I. n. 44/2001 recante "Istruzioni generali sulla gestione amministrativo contabile delle istituzioni scolastiche" il quale stabilisce che "*le istituzioni scolastiche nell'esercizio dei compiti di formazione ed educativi, hanno facoltà di svolgere attività per conto terzi, nonché di alienare i beni e i prodotti nell'esercizio di attività didattiche*". Peraltro, l'articolo 20, comma 5 del medesimo Decreto prevede che "*gli eventuali utili rinvenienti della predetta attività sono destinati, nell'ordine, alla copertura dei relativi costi ed al miglioramento ed incremento delle attrezzature didattiche.*" Ciò premesso, conclude il Ministero, la possibilità di svolgere la formazione in assetto lavorativo costituisce principio di carattere generale e quindi applicabile a tutti gli enti di istruzione e formazione professionale regionali.

Alla luce di quanto sopra esposto e tenuto conto delle potenzialità insite in tale modalità attuative l'utilizzo, all'interno di un percorso di IeFP, di periodi di formazione in assetto lavorativo, viene consentito limitatamente alla seconda, terza e quarta annualità.

Linee guida per la realizzazione dei percorsi
di Istruzione e Formazione Professionale

ALLEGATO C

Standard minimi regionali per la predisposizione degli esami di fine percorso (qualifica e diploma professionale)

Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia

Direzione centrale Lavoro, Formazione, Istruzione, Pari Opportunità, Politiche giovanili Ricerca e Università

Servizio Programmazione e gestione interventi formativi

Posizione Organizzativa Integrazione dei sistemi formativi e definizione di standard e profili formativi

Agosto 2015

INDICE

PREMESSA....4

PARTE PRIMA - DISPOSIZIONI SULLE MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEGLI ESAMI 5

1 - Modalità di ammissione degli allievi 6
2 - Modello di esame....8
3 - Composizione, costituzione e validità della Commissione 11
4 - Sessioni d'esame, tipologia e calendarizzazione delle prove 12
5 - Documentazione di riferimento....13
6 - Insediamento, funzioni e attività della Commissione....13
7 - Allievi disabili o affetti da disturbi specifici di apprendimento 14
8 - Scrutinio dell'esame finale 15
9 - Verbalizzazione e pubblicazione dei risultati 15
10 - Prove suppletive o in altra sede 16
11 - Ricorsi 16
12 - Compensi....16
13 - Attestati 16

PARTE SECONDA - CRITERI PER CALCOLARE IL PUNTEGGIO DI AMMISSIONE....18

1 - Scheda di ammissione all'esame di qualifica 19
2 - Calcolo del punteggio di ammissione 19
3 - Credito scolastico 20
4 - Credito formativo extracurricolare 21
5 - Esempi di calcolo....22

PARTE TERZA - STRUTTURA DEL FASCICOLO D'ESAME 23

A - Copertina del fascicolo....24
B - Presentazione dell'esame 25
B.1 - Finalità dell'esame di qualifica professionale 25
B.2 - Articolazione dell'esame....26
B.3 - Sistema di valutazione dell'esame 27
B.4 - Calendario dell'esame 28
C - Descrizione della prova situazionale....29
Articolazione della prova situazionale in compiti....30
Descrizione dei singoli compiti 31
C.1 - Codice identificativo e titolo del compito 31
C.2 - Testo descrittivo del compito da svolgere 31
C.3 - Elenco dei risultati attesi 31
C.4 - Condizioni di svolgimento 31
C.5 - Tempo a disposizione 31
C.6 - Indicatori di valutazione e relativi pesi....32
D - Descrizione della prova multidisciplinare 34
Descrizione dei singoli test....34
D.1 - Codice identificativo e titolo del test 34
D.2 - Descrizione e condizioni di somministrazione del test 34
D.3 - Tempo a disposizione 34
D.4 - Indicatori di valutazione e relativi pesi....34
E - Descrizione del colloquio individuale 37
E.1 - Descrizione del colloquio....37
E.2 - Condizioni di svolgimento....37
E.3 - Indicatori di valutazione e relativi pesi....37
F - Allegati alle prove d'esame....37

PARTE QUARTA –MODELLI OPERATIVI 38

Esempio di struttura del fascicolo 38

PREMESSA

Il presente documento disciplina le modalità di svolgimento degli Esami finali (qualifica/diploma professionale) a conclusione dei percorsi di istruzione e formazione professionale (di seguito IeFP). In particolare recepisce quanto riportato nell'Accordo fra le Regioni e le Provincie autonome di Trento e Bolzano in tema di esami a conclusione dei percorsi di Istruzione e Formazione professionale approvato nella seduta del 20/02/14.

L'esame di qualifica/diploma professionale ha il fine di accertare l'avvenuta acquisizione delle competenze di base e tecnico professionali previste dallo standard di qualifica della figura e del profilo regionale di riferimento e presuppone un percorso formativo progettato, organizzato e realizzato con modalità didattiche incentrate sullo sviluppo delle stesse.

In tal senso anche le modalità di valutazione in itinere (prove intermedie e di fine prima e seconda annualità) devono essere finalizzate all'accertamento dei livelli di padronanza raggiunti, e devono tener conto che allo sviluppo di una competenza possono concorrere più ambiti disciplinari e più formatori.

Il presente documento descrive gli standard minimi regionali per la predisposizione degli esami di qualifica/diploma regionale e si propone come uno strumento operativo messo a disposizione delle Istituzioni formative titolari di percorsi di IeFP per la strutturazione in forma omogenea della prova finale.

Il documento si articola in quattro parti.

- Parte prima - Disposizioni sulle modalità di svolgimento degli esami di fine percorso: descrive il modello d'esame, le modalità di ammissione degli allievi agli esami, le modalità di costituzione e la composizione della Commissione d'esame, il sistema di valutazione, le modalità di svolgimento, di scrutinio e di verbalizzazione finale;
- Parte seconda - Criteri per calcolare il punteggio di ammissione: fornisce indicazioni sulle modalità di compilazione della scheda proposta per calcolare il punteggio di ammissione all'esame di ciascun allievo sulla base del credito scolastico e del credito formativo extracurricolare;
- Parte terza - Struttura del fascicolo d'esame: fornisce indicazioni sulla strutturazione della documentazione da fornire agli allievi e alla Commissione esaminatrice, da allegare al verbale d'esame;
- Parte quarta - Modelli operativi: riporta la struttura del fascicolo d'esame con alcune sezioni compilate a titolo d'esempio.

Infine si precisa che con il termine "Regione" si intende nel testo che segue la Direzione regionale competente in materia di formazione professionale, attualmente Direzione centrale Lavoro, Formazione, Istruzione, Pari Opportunità, Politiche giovanili e Ricerca.

Parte prima

DISPOSIZIONI SULLE MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEGLI ESAMI

1. MODALITÀ DI AMMISSIONE DEGLI ALLIEVI

L'ammissione agli esami finali dei percorsi di qualifica o diploma professionale è deliberata dall'équipe dei docenti formatori dell'Istituzione formativa sulla base di una valutazione complessiva del singolo allievo, in modo collegiale nell'ambito dello scrutinio di fine anno e si traduce in un giudizio di ammissione (Ammesso all'esame; Ammesso all'esame con voto del Consiglio di classe; Non ammesso all'esame) accompagnato da un punteggio compreso tra 0 e 55.

Il punteggio di ammissione si calcola sulla base di criteri descritti nella Parte seconda del presente documento relativamente alle seguenti componenti:

- risultati acquisiti nelle competenze tecnico professionali caratterizzanti il profilo di riferimento;
- risultati acquisiti nelle competenze di base (comunicazione nella lingua italiana e in lingue straniere; competenza matematica, scientifica e tecnologica; competenza storico e socio economica)[1];
- risultati acquisiti rispetto alle competenze chiave per l'apprendimento permanente (competenza digitale; imparare ad imparare; senso di iniziativa e di imprenditorialità; consapevolezza ed espressione culturali);
- crediti formativi acquisti in altre esperienze di apprendimento;
- aspetti comportamentali.

Per l'ammissione all'esame l'allievo deve soddisfare tutti i seguenti criteri:

- aver frequentato almeno il 75% della durata dell'ultima annualità al netto degli esami finali;
- aver ottenuto un punteggio sufficiente nel comportamento;
- aver ottenuto un punteggio minimo per l'ammissione pari a 33;
- aver raggiunto almeno il livello base in tutte le competenze del profilo di riferimento.

La valutazione degli apprendimenti si riferisce sempre alle competenze e non agli ambiti/contesti/modalità di acquisizione degli apprendimenti (ambiti di insegnamento e disciplinari; aree o unità formative; stage aziendali; attività specifiche; alternanza scuola lavoro; ecc.).

Agli esami di qualifica e diploma professionale possono essere inoltre ammessi:

- gli allievi che, pur non avendo raggiunto il 75% della frequenza a causa di specifiche motivazioni, hanno ottenuto in sede di scrutinio di fine anno una valutazione complessiva del percorso formativo pari o superiore a 33 punti. In questo caso è necessaria l'autorizzazione della Regione. Le specifiche e documentate motivazioni fanno riferimento a: malattia, infortunio, gravi situazioni famigliari, provvedimenti restrittivi dell'Autorità giudiziaria, trasferimento ad altra residenza, altri gravi e documentati motivi;
- gli allievi che, pur non avendo raggiunto il livello base in non più di 3 competenze, hanno ottenuto in sede di scrutinio di fine anno una valutazione complessiva del percorso formativo pari o superiore a 33 punti. In questo caso l'ammissione viene deliberata in deroga dal Consiglio di classe;
- gli allievi che hanno completato un percorso individualizzato, con l'acquisizione di un Attestato di competenze relativo alla stessa Figura e allo stesso Profilo regionale,

1 Per i percorsi formativi che fanno riferimento alle Linee guida regionali approvate con DGR 1284 del 30 giugno 2010, le competenze di base sono quelle relative agli Assi culturali.

previo conseguimento degli standard minimi di competenza previsti dall'ordinamento regionale di cui al presente documento attestati dall'Istituzione formativa attraverso l'attribuzione di un punteggio che va da un minimo di 33 ad un massimo di 55 punti;

- gli allievi che hanno frequentato regolarmente nell'anno formativo precedente analogo percorso e che, pur ammessi agli esami, non hanno sostenuto le prove a causa dei gravi e giustificati motivi già elencati nel punto precedente;
- gli allievi che hanno frequentato regolarmente nell'anno formativo precedente analogo percorso e che, pur ammessi agli esami, non hanno superato la prova e pertanto non hanno ottenuto l'Attestato di qualifica o di diploma professionale.

2. MODELLO DI ESAME

L'esame previsto al termine del percorso formativo rappresenta la modalità attraverso la quale si riscontra nell'allievo la presenza di requisiti educativi, culturali e professionali tali da garantire il conseguimento della "qualifica professionale", titolo che attesta l'idoneità a svolgere una professione e l'assolvimento del diritto-dovere all'istruzione e formazione professionale. L'esame previsto al termine del quarto anno consente di verificare le competenze tecnico professionali e culturali necessarie per rilasciare agli allievi il "diploma professionale".

In entrambi i casi l'esame è articolato nelle seguenti tipologie di prove:

- prova situazionale
- prova multidisciplinare
- colloquio individuale

Tutte le prove ruotano attorno alle competenze professionali del profilo in parola, perché l'obiettivo è accertare se l'allievo è idoneo alla qualifica/diploma professionale e indicano i criteri utili per accertare il possesso delle competenze tenendo conto anche dell'autonomia e della responsabilità con cui il candidato affronta le diverse prove proposte.

In particolare:

- Per **PROVA SITUAZIONALE** si intende una prova pratica complessa che permetta di valutare la padronanza dell'allievo nello svolgere le prestazioni professionali più significative del processo lavorativo di riferimento[2]. Nello specifico la prova deve essere contestualizzata all'interno di una situazione problematica sufficientemente assimilabile a quelle esistenti nei normali contesti di lavoro e deve necessariamente essere finalizzata alla realizzazione di un prodotto o servizio caratterizzante il profilo professionale di riferimento.

  In coerenza con quanto riportato nel paragrafo 3.5 "Rapporto tra standard formativi e standard professionali" delle Linee guida, il modello di valutazione della prova si basa sull'osservazione delle prestazioni professionali (Standard professionale) in quanto ritenute indicatori esplicativi del livello delle competenze raggiunto dall'allievo al termine del percorso formativo (Standard formativo).

  Vista la complessità della prova situazionale, al fine di facilitarne il processo di svolgimento e di valutazione, è utile suddividerla in una sequenza di compiti autoconsistenti (rappresentano fasi significative all'interno del processo di svolgimento del compito richiesto, hanno un inizio e una fine ben definita e riconoscibile e sono finalizzati a produrre dei risultati intermedi tangibili che possono essere oggetto di valutazioni intermedie).

  I compiti possono essere collegati a specifiche attività lavorative (di pianificazione, di esecuzione, di controllo e di recupero delle anomalie) caratterizzanti il processo di lavoro del profilo professionale di riferimento, possono prevedere l'integrazione delle competenze di base nella risoluzione di problemi lavorativi (es. Competenza matematico, scientifico tecnologica nell'esecuzione di calcoli di tipo professionale) e, infine, possono

[2] L'Accordo approvato nella conferenza delle Regioni e Provincie autonome di Trento e Bolzano nella seduta del 20/2/2014 (articolo 2 lettera d comma 1) stabilisce che la prova situazionale deve avere ad oggetto le competenze professionali caratterizzanti il profilo, quindi non necessariamente tutte.

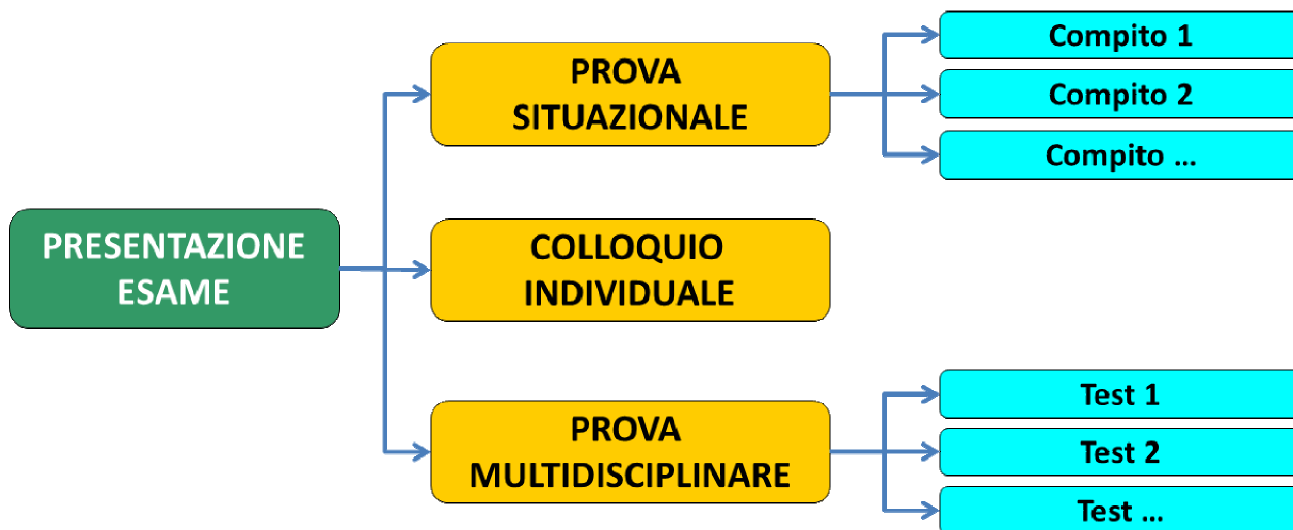
prevedere momenti di riflessione sul lavoro svolto durante la prova (es. per spiegare alla Commissione eventuali scelte operate). I compiti infine possono prevedere attività individuali o di gruppo.

- Per **PROVA MULTIDISCIPLINARE** si intende l'insieme dei test utili a valutare le competenze di base che non è stato possibile integrare nella prova situazionale, ma che si ritiene comunque di valutare (ad esempio per valorizzare alcuni insegnamenti e/o per rispettare eventuali accordi con gli istituti scolastici integrati relativi alle passerelle tra i due sistemi). Viene lasciata libertà ad ogni singola Istituzione formativa di decidere quante e quali competenze coinvolgere in tale prova. Si ritiene comunque auspicabile che durante l'esame siano verificate tutte le competenze di base, o all'interno della prova situazionale o all'interno della prova multidisciplinare.

  È comunque opportuno fare in modo che il contenuto dei test sia collegato/curvato alla figura e al profilo professionale oggetto della qualifica/diploma e che i quesiti siano di tipo applicativo. A tal proposito si consiglia l'adozione del modello OCSE/PISA nella strutturazione dei quesiti.

- Per **COLLOQUIO INDIVIDUALE** si intende una prova orale finalizzata alla valutazione delle competenze di cittadinanza insite nel profilo professionale e sviluppate durante il percorso formativo, anche mediante la discussione di un elaborato preparato dall'allievo prima dell'esame (project work, relazione stage, tesina). Si precisa che per la stesura dell'elaborato è opportuno garantire a ciascun allievo pari opportunità nell'utilizzo della strumentazione necessaria, in altre parole è opportuno che essa venga realizzata all'interno dell'ente e in orario formativo e non a casa.

Schema riepilogativo della struttura dell'esame finale:



Infine:

- Si ritiene non influente sulla significatività dell'esame la predisposizione di più prove situazionali tra le quali selezionare ad estrazione quella da proporre agli allievi.
- Si ritiene che la divisione in gruppi degli allievi o l'abbinamento allievo/prodotto durante la prova situazionale, determinata da necessità organizzative o dall'utilizzo di specifiche attrezzature, debba comunque garantire che ciascun allievo possa venir valutato sull'intero set di competenze oggetto della prova. In tal caso la composizione dei gruppi e degli abbinamenti deve avvenire con modalità a sorteggio alla presenza della Commissione in sede d'esame.

3. COMPOSIZIONE, COSTITUZIONE E VALIDITÀ DELLA COMMISSIONE

La Commissione dell'esame conclusivo dei percorsi di qualifica e diploma professionale è composta da un Presidente e da 3 membri interni[3] designati con atto formale dall'Istituzione formativa di cui almeno 2 scelti tra i docenti formatori del percorso. I nominativi designati dall'Istituzione formativa devono essere comunicati alla Regione almeno 45 giorni prima della data d'esame.

Fermo restando la composizione numerica di cui sopra, previo accordo fra le Istituzioni, è consentito che:

- uno dei 3 membri designati dall'Istituzione formativa sia scelto tra i docenti formatori di un altro percorso di IeFP attivato in regime sussidiario e riferito alla medesima Area Economico Professionale, qualora l'esame finale si riferisca ad un percorso ordinario di IeFP;
- uno dei 3 membri designati dall'Istituzione formativa sia scelto tra i docenti formatori di un altro percorso ordinario di IeFP riferito alla medesima Area Economico Professionale qualora l'esame finale si riferisca ad un percorso sussidiario di IeFP.
- uno dei 3 membri designati dall'istituzione formativa sia scelto tra i docenti formatori di un altro percorso di IeFP afferente alla medesima Area Economico Professionale.
- nel caso nel gruppo classe ci sia un numero significativo di allievi che intende proseguire gli studi, uno dei 3 membri designati dall'istituzione formativa sia scelto tra i docenti dell'Istituzione scolastica di destinazione al fine di agevolare il processo di riconoscimento dei crediti formativi nel passaggio.

In tutti questi casi deve essere garantita da parte del membro designato la conoscenza del percorso e dei risultati di apprendimento degli allievi.

Inoltre, le Commissioni possono:

- essere integrate con la presenza di esperti delle aree professionali caratterizzanti i percorsi oggetto delle prove di accertamento finale; tali esperti, in numero massimo di 2, sono designati dalle Associazioni sindacali e dalle Associazioni datoriali. Gli esperti possono presenziare anche solo ad alcune prove di loro interesse e non sono implicati nel processo di valutazione finale dei candidati (scrutinio finale);
- avvalersi di ulteriori docenti del percorso di IeFP per la gestione di specifiche fasi (quali, ad esempio, la somministrazione, il presidio, la correzione) necessarie per l'espletamento delle diverse tipologie di prova previste dall'articolazione dell'esame di qualifica/diploma professionale di cui al punto B.2 della Parte seconda del presente documento. I docenti esperti non sono implicati nel processo di valutazione finale dei candidati (scrutinio finale);
- avvalersi, nel caso che alla prova d'esame siano ammessi soggetti con disabilità certificata, del/i formatore/i di sostegno che ha/hanno seguito l'allievo/gli allievi durante il corso. Il docente di sostegno non è implicato nel processo di valutazione finale dei candidati (scrutinio finale).
- nel caso nel gruppo classe ci sia un numero significativo di allievi che intende proseguire gli studi, essere integrate con la presenza di uno o più docenti dell'Istituzione scolastica o delle Istituzioni scolastiche di destinazione al fine di agevolare il processo di riconoscimento dei crediti formativi nel passaggio. Tali docenti possono presenziare

[3] Con il termine "interni" si intende il personale che lavora all'interno della Istituzione formativa con una qualsiasi forma contrattuale e che ricopre un ruolo operativo (formatore, tutor, coordinatore, direttore) nel percorso formativo in oggetto.

anche solo ad alcune prove di loro interesse e non sono implicati nel processo di valutazione finale dei candidati (scrutinio finale)

Possono partecipare altresì, in veste di osservatori esterni, esperti nominati dalla Regione ai fini della valutazione del sistema.

L'insediamento della Commissione richiede la presenza del Presidente e dei 3 commissari. In caso di assenza temporanea di uno dei membri durante lo svolgimento dell'esame, le condizioni minime per la validità delle attività della Commissione sono date dalla presenza del Presidente o suo sostituto designato e di due Commissari, per un totale minimo di tre persone.

Il Presidente sovraintende all'organizzazione e alla realizzazione dell'esame finale. Il Presidente, in sede di costituzione della Commissione, ha la facoltà di nominare nuovi commissari al posto di quelli preventivamente comunicati alla Regione qualora questi ultimi non potessero essere presenti per cause di forza maggiore.

Il Presidente è nominato dalla Regione tra i dipendenti in servizio o quelli in stato di quiescenza. La Regione provvede ad inoltrare la comunicazione della nomina alle Istituzioni formative interessate.

La Commissione è costituita, di norma, in relazione ad un solo percorso di qualifica o diploma. Previa autorizzazione da parte della Direzione centrale competente della Regione, è possibile l'accorpamento di più percorsi all'interno di una stessa sede. In tal caso la Commissione prevede un unico Presidente e si articola in sottocommissioni di 3 membri per percorso che affiancano il Presidente, integrate da eventuali esperti. Il Presidente deve necessariamente presenziare la riunione preliminare, il colloquio, lo scrutinio e le fasi conclusive della sessione d'esame. Tali operazioni dovranno pertanto essere calendarizzate in fasi temporali non sovrapposte qualora un unico Presidente presieda più Commissioni d'esame.

I 3 membri delle singole commissioni nominati dall'Istituzione formativa durante l'intera durate dell'esame non possono far parte contemporaneamente di altre commissioni o svolgere altre attività, in quanto dedicati a tempo pieno al ruolo di Commissari d'esame.

4. SESSIONI D'ESAME, TIPOLOGIA E CALENDARIZZAZIONE DELLE PROVE

Le date di insediamento delle Commissioni, sono definite e comunicate dalla Regione su proposta dell'Istituzione formativa. Le prove di accertamento finale si svolgono in un'unica sessione della durata massima di 3 giorni. Non sono proponibili per le prove finali le giornate festive. Per le prove finali non sono previste prove di appello, salvo in caso di ricorsi.
Tutte le attività previste dall'esame (insediamento commissione, svolgimento prove, correzioni, scrutinio finale e comunicazione dell'esito agli allievi) devono essere ricomprese all'interno delle ore previste (min 16 - max 24). Si sottolinea comunque che le attività di scrutinio e comunicazione dell'esito agli allievi da parte della Commissione si devono concludere entro e non oltre l'ultimo giorno previsto per lo svolgimento dell'esame finale.

5. DOCUMENTAZIONE DI RIFERIMENTO

Ai fini dell'espletamento delle operazioni d'esame, l'Istituzione formativa predispone e mette a disposizione delle Commissione:

- un documento di presentazione del percorso realizzato, contenente le seguenti sezioni: descrizione del profilo professionale di riferimento; tabella con il numero delle ore effettivamente svolte nei diversi moduli dell'intero percorso formativo; elenco degli allievi con esito formativo (ammesso all'esame, ammesso con voto di consiglio, non ammesso, dimesso durante il percorso) e l'insieme delle schede di ammissione all'esame riferite a ciascun allievo;
- il fascicolo d'esame strutturato come descritto nella Parte terza del presente documento;
- la specifica documentazione relativa agli allievi con disabilità certificata, agli allievi affetti da disturbi specifici di apprendimento (DSA) o allievi che presentano casi particolari di malattia e di impedimento per i quali verrà predisposto un fascicolo personalizzato che include prove equipollenti e alternative, nonché la previsione di eventuali condizioni e misure dispensative e compensative per l'effettuazione delle prove.

6. INSEDIAMENTO, FUNZIONI E ATTIVITÀ DELLA COMMISSIONE

Il Presidente di Commissione, all'atto di insediamento, in riunione preliminare procede alla verifica della documentazione relativa alla designazione e all'identità dei componenti della Commissione e degli eventuali esperti aggregati, nonché della completezza e congruità della documentazione prodotta dall'Istituzione formativa. In caso di incompatibilità o irregolarità adotta i necessari provvedimenti, compresa la riconvocazione della Commissione o la sospensione della sessione d'esame, con relativa comunicazione alla Regione.

La Commissione, validamente costituita, procede quindi a:

- verificare i requisiti di ammissione dei candidati;
- esaminare la documentazione riportante le informazioni circa il percorso formativo e gli esiti di apprendimento di ciascun allievo;
- acquisire il fascicolo "Esame di qualifica/diploma professionale" predisposto dall'Istituzione formativa secondo quanto previsto dalla successiva Parte terza del presente documento;
- garantire la corretta somministrazione delle prove previste, in particolare, tenendo conto del fatto che alcune prove per esigenze organizzative possono svolgersi in contemporanea, per ogni prova deve essere garantita la presenza di almeno 1 commissario. Inoltre, il colloquio individuale deve essere svolto alla presenza di tutta la Commissione, fatto salvo il caso eccezionale in cui 1 commissario sia impegnato nel presidio di un'altra prova che si svolge in contemporanea.

La correzione delle singole prove può essere svolta da singoli componenti della Commissione o da ulteriori docenti esperti di cui la Commissione si avvale. Il voto proposto a seguito della correzione viene adottato collegialmente dalla Commissione.

7. ALLIEVI DISABILI O AFFETTI DA DISTURBI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO

Per gli allievi disabili certificati o affetti da disturbi specifici di apprendimento è possibile predisporre prove equipollenti (riferite allo stesso livello ed ambito di contenuto standard di quelle ordinarie) o alternative (riferite ad una programmazione individualizzata che non corrisponde al livello e all’ambito dei contenuti standard). Le modalità ed i criteri di elaborazione di prove equipollenti o alternative devono essere adeguatamente documentati dalla Commissione e dovranno trovare evidenza nel verbale finale redatto a cura del Presidente, cui sarà altresì allegata copia delle prove.

Le prove equipollenti sono funzionali al rilascio di un Attestato di qualifica o di diploma professionale. Le prove alternative sono funzionali al rilascio di un Attestato di certificazione delle competenze.

Nell’organizzazione delle prove equipollenti o alternative possono essere previste misure compensative, quali l’utilizzo di specifica strumentazione qualora sia già stata impiegata nelle verifiche intermedie di fine annualità, e dispensative valutate in base all’entità ed al profilo delle difficoltà.

8. SCRUTINIO DELL'ESAME FINALE

Al termine delle operazioni di correzione degli elaborati e di svolgimento dei colloqui orali, la Commissione si riunisce per lo scrutinio finale e l'espletamento degli adempimenti finali d'esame. Allo scrutinio finale possono partecipare anche gli eventuali esperti e insegnanti di sostegno; questi ultimi hanno solo funzioni di supporto alle eventuali richieste della Commissione, che è l'unica legittimata ad esprimere il giudizio finale.

La valutazione e la determinazione finale del punteggio espresso in 100mi (centesimi) sono formulate sulla base dalla somma del voto di ammissione (max 55/100) e del voto d'esame (max 45/100). Il voto minimo per ottenere l'idoneità è pari a 60/100 (voto finale).

La determinazione finale complessiva del punteggio in centesimi e relativa all'attribuzione dell'Attestato di Qualifica o del Diploma professionale è assunta a maggioranza dalla Commissione per ciascun allievo. In caso di parità di voti, prevale il voto del Presidente.

Le valutazioni delle singole prove devono essere riportate su un modulo firmato dalla Commissione ed allegato al verbale finale. Se un allievo non sostiene tutte le prove d'esame non può risultare idoneo.

9. VERBALIZZAZIONE E PUBBLICAZIONE DEI RISULTATI

Contestualmente allo svolgimento delle diverse operazioni dell'esame di qualifica/diploma, la Commissione procede alla compilazione del verbale, nel quale vengono riportati, nelle specifiche sezioni e campi, i seguenti elementi:

- composizione della Commissione;
- motivazioni di ammissione all'esame di allievi portatori di handicap, modalità e criteri di elaborazione di prove equipollenti o alternative e di adozione misure compensative e/o dispensative;
- verifica di ammissibilità dei candidati all'esame ed alle prove;
- determinazioni assunte in sede di scrutinio di punteggi finali in centesimi e di attribuzione della qualifica o diploma. Nello specifico il punteggio di ammissione da 0 a 55 punti va inserito nella colonna "Valutazione percorso formativo"; il punteggio dell'esame da 0 a 45 punti va inserito nella colonna "Valutazione prova esame"; la "Valutazione finale" in 100mi è data dalla somma di "Valutazione percorso formativo" e "Valutazione prova esame";
- modalità di rilascio delle Attestazioni di competenza per i casi di non idoneità;
- motivazioni per esteso che hanno indotto alla dichiarazione di non idoneità per gli allievi non qualificati o diplomati.

Per gli allievi che non si presentano alle prove, occorre indicare sul verbale "non presentatosi all'esame".

Il verbale viene firmato da tutti i membri della Commissione; dopo lettura dei contenuti - e barratura di tutti gli eventuali spazi bianchi residui e sottoscrizione di tutte le sue pagine -, esso viene validato mediante firma dal Presidente. Il Presidente e per la parte riservata allo scrutinio anche i membri della Commissione possono riportare nello spazio "Eventuali note ed osservazioni" annotazioni riguardanti eventuali anomalie o altro.

Il verbale nella sua versione in originale viene inviato alla Regione assieme a una copia dell'intero fascicolo d'esame, comprensivo di eventuali allegati. La documentazione relativa

alle prove svolte dagli allievi (es. test compilati) deve essere tenuta agli atti delle Istituzioni formative, assieme alla riproduzione (su carta mediante fotocopiatrice, digitale mediante scanner) del verbale d'esame inviato alla Regione.

Le valutazioni finali dell'esame di qualifica/diploma professionale sono pubblicate all'albo delle comunicazioni delle Istituzioni formative. Per gli allievi che non hanno raggiunto il punteggio minimo di cui al precedente punto 8 va riporta la dicitura "Non idoneo".

Qualora le valutazioni riguardino allievi disabili o allievi affetti da disturbi specifici di apprendimento negli Attestati finali di qualifica e diploma professionale non deve essere fatta menzione delle modalità di svolgimento e della differenziazione delle prove.

10. PROVE SUPPLETIVE O IN ALTRA SEDE

In casi documentati di malattia o di impedimento di particolare gravità da parte del candidato, il Presidente della Commissione, in accordo con il Rappresentante Legale dell'Istituzione Formativa, ha facoltà di fissare una seconda sessione, previa richiesta ed autorizzazione della Regione.

11. RICORSI

I ricorsi avverso gli atti conclusivi delle Commissioni d'esame possono essere presentati esclusivamente avanti il Tribunale Amministrativo Regionale o in via straordinaria al Capo dello Stato ai sensi della normativa vigente.

12. COMPENSI

Ai Presidenti delle Commissioni esaminatrici regionali dei percorsi triennali e di quarta annualità in quanto dipendenti della Amministrazione regionale non spetta alcun compenso.

Ai Presidenti delle Commissioni qualora scelti tra il personale regionale in quiescenza spetta un'indennità oraria pari a 10 Euro per al massimo otto ore nella giornata. Agli stessi è inoltre dovuto il rimborso delle spese di viaggio secondo quanto previsto per i dipendenti regionali. Agli altri componenti della Commissione designati dall'Istituzione formativa compete soltanto il compenso previsto per il loro ruolo all'interno della medesima.

Agli eventuali componenti aggiuntivi della Commissione (esperti, ulteriori docenti, docenti di sostegno), qualora non aventi un contratto in essere con l'Istituzione formativa al momento dell'esame, può essere corrisposta un'indennità oraria avente come limite massimo quanto definito dal CCNL dell'Istituzione formativa relativamente al livello corrispondente a docente formatore, per al massimo otto ore nella giornata.

In ogni caso le spese connesse all'organizzazione degli esami di qualifica/diploma professionale non comportano oneri aggiuntivi a carico dell'Amministrazione regionale.

13. ATTESTATI

I modelli di Attestati finali di qualifica e di diploma professionale sono quelli previsti dalla Conferenza Stato Regioni con Accordo del 27 luglio 2011.

Per coloro che interrompono il percorso formativo prima del conseguimento della qualifica, ovvero per coloro che non sono ammessi all'esame finale o non sono giudicati idonei alla fine dell'esame, è previsto il rilascio dell'Attestato di certificazione delle competenze acquisite, secondo il modello Adottato dalla Conferenza Stato Regioni con Accordo del 27 luglio 2011.

Le Istituzioni formative provvedono alla predisposizione degli Attestati ai fini della loro vidimazione da parte della Regione e della successiva consegna agli allievi interessati.
Gli Attestati di competenza non necessitano della vidimazione da parte della Regione.

Gli attestati di qualifica e i diplomi professionali rilasciati ad allievi maggiorenni a conclusione di un percorso di istruzione e formazione professionale (IeFP) devono essere perfezionati con l'apposizione della marca da bollo. Si precisa che sull'attestato o diploma rilasciato ad allievi minorenni è necessario indicare il motivo dell'esenzione (Esente bollo ex Risoluzione Ag. Entrate n. 142 del 04/10/2005).

Copia degli Attestati deve essere conservata, anche in formato digitale, agli atti dell'Istituzione formativa. Gli Attestati sono documenti "unici"; le copie consegnate agli aventi diritto devono pertanto essere siglate e timbrate su ogni foglio, al fine di renderne impossibile ogni illegittima duplicazione.

L'Attestato di qualifica professionale conseguito al termine di un percorso triennale riferito alla Figura di "Operatore del Benessere" non coincide con l'abilitazione all'esercizio delle professione di Estetista e Acconciatore.

Parte seconda

CRITERI PER CALCOLARE IL PUNTEGGIO DI AMMISSIONE

1. SCHEDA DI AMMISSIONE ALL'ESAME DI QUALIFICA

Allo scopo di omogeneizzare la fase di ammissione all'esame finale viene proposto l'utilizzo della scheda allievo nel formato sotto riportato. In tale scheda vengono riassunte tutte le informazioni necessarie al Consiglio di classe per determinare l'ammissione dell'allievo e il calcolo del relativo punteggio. La figura seguente illustra un esempio di scheda.

SCHEDA DI AMMISSIONE ALL'ESAME DI QUALIFICA PROFESSIONALE

Anno formativo: 2013/14	Profilo professionale: OPERATORE DEL BENESSERE - ACCONCIATORE				Codice
Allievo/a:	Nato/a il	Durata corso:	Frequenza:	Sedi stage:	
Residente a:		Durata esame:	Pari al:		

Macroarea COMPETENZE DI BASE							Punti	Max
AREA		COMPETENZE	N	B	I	A	0,0	22
LINGUISTICA	A	Comunicare in lingua italiana, in contesti personali, professionali e di vita					0,0	5
	B	Comunicare in lingua straniera: competenze linguistico-comunicative previste per il livello A2 del *Quadro comune di riferimento per le lingue* (QCER 2001)					0,0	4
MATEMATICO SCIENTIFICA	C	Padroneggiare concetti matematici e scientifici fondamentali, semplici procedure di calcolo e di analisi per descrivere e interpretare sistemi, processi, fenomeni e per risolvere situazioni problematiche di vario tipo legate al proprio contesto di vita quotidiana e professionale					0,0	5
STORICO SOCIO ECONOMICA	D	Identificare la cultura distintiva, il sistema delle regole e le opportunità del proprio contesto lavorativo e in rapporto alla sfera dei diritti, dei bisogni e dei doveri					0,0	5
CITTADINANZA	E	Competenza digitale; Imparare a imparare; Spirito di iniziativa e imprenditorialità; Consapevolezza ed espressione culturale					0,0	3

Macroarea COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALE							Punti	Max
PROCESSO DI LAVORO		PRESTAZIONI PROFESSIONALI (comprensive dell'esperienza di stage aziendale)	N	B	I	A	0,0	33
PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL PROPRIO LAVORO	1	Operare secondo criteri di qualità, in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale					0,0	2
	2	Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni					0,0	3
	3	Approntare e riordinare spazi, attrezzature e prodotti necessari alle diverse fasi di lavorazione					0,0	3
ACCOGLIENZA E ASSISTENZA DEL CLIENTE	4	Effettuare l'accoglienza e l'assistenza adottando adeguate modalità di approccio e orientamento al cliente					0,0	4
DETERSIONE, TRATTAMENTI, TAGLIO E ACCONCIATURA	5	Effettuare il lavaggio dei capelli					0,0	4
	6	Eseguire la colorazione cosmetica dei capelli					0,0	5
	7	Eseguire la messa in piega dei capelli					0,0	5
	8	Eseguire il taglio dei capelli					0,0	3
	9	Realizzare la piega permanente e la stiratura dei capelli					0,0	2
	10	Realizzare intrecci e acconciature raccolte					0,0	2

Macroarea CREDITI FORMATIVI EXTRACURRICOLARI					Punti	Max
Elenco crediti riconosciuti:	No	1	2	3	0,0	3

Macroarea COMPORTAMENTO							Punti	Max
Voto	5	6	7	8	9	10	0,0	4

PUNTEGGIO DI AMMISSIONE = 0	Note finali:

2. CALCOLO DEL PUNTEGGIO DI AMMISSIONE

Il punteggio di ammissione all'esame di qualifica è determinato dalla somma del credito scolastico e del credito formativo extracurricolare e può essere al massimo pari a 55 punti. Il punteggio minimo per l'ammissione è fissato a 33 punti. La determinazione del punteggio di ammissione è compito esclusivo del Consiglio di classe. Il punteggio di ammissione è un numero intero, gli eventuali valori decimali risultanti da calcoli intermedi verranno arrotondati all'intero immediatamente superiore solo nel calcolo finale del punteggio di ammissione.

3. CREDITO SCOLASTICO

Il credito scolastico è determinato dalla somma dei punti assegnati in base:
- ai risultati di apprendimento raggiunti nelle macroarea delle competenze di base
- ai risultati di apprendimento raggiunti nella macroarea delle competenze tecnico professionali
- al voto relativo agli aspetti comportamentali.

La valutazione dei risultati di apprendimento raggiunti nelle diverse competenze si riferisce a tutto il percorso. In una logica di valutazione delle singole competenze è possibile che una determinata competenza venga raggiunta anche nel primo o nel secondo anno, per tale competenza quello risulta il momento in cui viene registrata la sua acquisizione.

Calcolo del punteggio della macroarea delle competenze di base

Alla macroarea delle competenze di base viene assegnato un punteggio massimo di 22 punti. Questi punti vengono suddivisi secondo la seguente tabella, comune a tutti i profili professionali, nella quale sono indicati i punteggi massimi assegnabili a ciascuna competenza facente parte della macroarea:

Competenza	Punti max
Lingua italiana	5
Lingua straniera	4
Matematico scientifica	5
Socio storico economica	5
Cittadinanza	3

I formatori coinvolti nell'insegnamento delle singole competenze ne stabiliscono il livello raggiunto utilizzando una scala definita dalla seguente tabella. In particolare, nella terza colonna della tabella, viene indicata la percentuale dei punti associati a ciascuna competenza attribuibili in base al livello raggiunto dall'allievo. Ad esempio, ad un allievo che ha raggiunto la competenza "matematico scientifica" a livello base (B), verranno attribuiti 3 punti, pari al 60% dei 5 punti assegnabili al massimo a tale competenza.

LIVELLI	DESCRIZIONE	PUNTI
N	Competenza non raggiunta	0 punti
B = BASE	Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali	60% dei punti assegnati alla competenza di riferimento
I = INTERMEDIO	Lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite	80% dei punti assegnati alla competenza di riferimento
A = AVANZATO	Lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Sa proporre e sostenere proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli	100% dei punti assegnati alla competenza di riferimento

Calcolo del punteggio della macroarea delle competenze tecnico professionali

Alla macroarea delle competenze tecnico professionali viene assegnato un punteggio massimo di 33 punti. Questi punti vengono suddivisi in base alle prestazioni professionali caratterizzanti il processo lavorativo del profilo di riferimento (vedi Standard professionali in Allegato A5 delle Linee Guida per la realizzazione dei percorsi di Istruzione e Formazione Professionale in FVG) e assegnando a ciascuna prestazione un punteggio massimo attribuibile. Ad esempio, per Operatore del benessere - Acconciatore alla prestazione professionale "Colorazione cosmetica dei capelli" vengono assegnati un massimo di 4 punti.

I formatori coinvolti nell'insegnamento delle singole prestazioni professionali ne stabiliscono il livello raggiunto utilizzando la stessa scala descritta nella tabella sopra presentata relativamente alle competenze di base e la stessa logica di attribuzione dei punti.
Ad esempio, ad un allievo frequentante il corso per Acconciatore che ha raggiunto la prestazione professionale "Colorazione cosmetica dei capelli" a livello intermedio (I) verranno attribuiti 3,2 punti, pari al 80% dei 4 punti assegnabili al massimo a tale prestazione.

Calcolo del punteggio relativo agli aspetti comportamentali

Agli aspetti comportamentali viene assegnato un punteggio massimo di 4 punti. Tenendo presente che per l'ammissione all'esame è necessario aver raggiunto la sufficienza (voto almeno pari a 6) negli aspetti comportamentali, questi punti vengono assegnati sulla base del voto intero in decimi stabilito dal Consiglio di classe secondo la seguente tabella:

Voto	Punti
6	0
7	1
8	2
9	3
10	4

I punti relativi agli aspetti comportamentali concorrono alla formazione del punteggio di ammissione fino al raggiungimento massimo dei 55 punti.

4. CREDITO FORMATIVO EXTRACURRICOLARE

Alla macroarea dei crediti formativi extracurricolari viene assegnato un punteggio massimo di 3 punti. Il credito formativo extracurricolare prende in considerazione le attività e le esperienze extracurriculari svolte dallo studente che possono essere considerate formative per il proprio percorso di crescita personale.

Elenco delle attività o esperienze extracurricolari valide per l'attribuzione dei crediti formativi:

- attività artistiche e culturali che contribuiscono allo sviluppo delle capacità espressive (es. teatro, danza, musica, canto, fotografia, pittura) sia mediante la frequenza di corsi che la partecipazione ad associazioni o gruppi regolarmente costituiti
- attività di volontariato, di solidarietà o di cooperazione che contribuiscono allo sviluppo della responsabilità civile e sociale (es. assistenza ad anziani e a portatori di handicap, donazione del sangue, partecipazione ad attività di protezione civile)
- certificazioni informatiche (es. ECDL) e linguistiche, rilasciate da enti legalmente riconosciuti a livello internazionale, nazionale o regionale, che contribuiscono a sviluppare la sensibilità verso il concetto di certificazione delle competenze acquisite

- attività lavorative vere e proprie che contribuiscono allo sviluppo delle competenze professionali e della capacità di integrazione in contesti aziendali (es. tirocini formativi estivi)
- attività sportive promosse da società e associazioni regolarmente costituite che contribuiscono alla formazione della personalità e delle competenze relazionali (rispetto delle regole, concentrazione, resistenza alla fatica, lealtà)
- attività complementari ed integrative della didattica curricolare organizzate dall'ente formativo che comportano un impegno supplementare (es. partecipazione a concorsi ed eventi esterni, frequenza di percorsi di integrazione extracurricolari, stage formativi all'estero)

Il Consiglio di classe procede alla valutazione e alla eventuale attribuzione del numero di crediti formativi extracurricolari sulla base della documentazione presentata dallo studente (dichiarazioni, attestati, certificazioni) e dei parametri individuati dal Collegio dei docenti al fine di assicurare omogeneità nelle decisioni dei vari Consigli di classe, e in relazione agli obiettivi educativi, culturali e professionali propri del percorso formativo interessato.

I crediti formativi extracurricolari vengono assegnati solo se il punteggio del credito scolastico è almeno pari a 33 punti e concorrono alla formazione del punteggio di ammissione fino al raggiungimento massimo dei 55 punti. I crediti formativi extracurricolari riconosciuti devono essere indicati sulla scheda di ammissione all'esame e vengono riportati sull'attestato finale di qualifica professionale.

5. ESEMPI DI CALCOLO

Caso 1: Tutte le competenze di base raggiunte a livello base (B) = 13,2 punti; tutte le competenze tecnico professionali raggiunte a livello base (B) = 19,8 punti; voto sugli aspetti comportamentali pari a 6 = 0 punti e nessun credito formativo extracurricolare.
Punteggio di ammissione = 33 punti - Allievo ammesso

Caso 2: Competenze di base = 14,2 punti; Competenze tecnico professionali = 20,4 punti; voto sugli aspetti comportamentali pari a 8 = 2 punti e nessun credito formativo extracurricolare.
Punteggio di ammissione = 36,6 arrotondato a 37 punti - Arrotondato all'intero superiore solo nel calcolo finale

Caso 3: Credito scolastico = 32 punti; Credito formativo extracurricolare = 2 punti
Punteggio di ammissione = 32 - Allievo non ammesso in quanto non ha raggiunto i 33 punti nel credito scolastico

Caso 4: Credito scolastico = 54 punti; Credito formativo extracurricolare = 3 punti
Punteggio di ammissione = 55 - Il massimo punteggio ottenibile in fase di ammissione

Parte terza

STRUTTURA DEL FASCICOLO D'ESAME

Il fascicolo d'esame viene elaborato secondo uno schema omogeneo per tutte le Istituzioni formative e ha lo scopo di presentare alla Commissione e agli allievi le modalità con cui si svolgerà l'esame di qualifica professionale o di diploma professionale con particolare riferimento alle prove previste, al calendario di svolgimento delle singole prove, al sistema di valutazione adottato.

Nello specifico il fascicolo deve essere così strutturato:

- [A] - copertina in cui trovano collocazione gli elementi identificativi del corso
- [B] - presentazione generale finalizzata a fornire un quadro di sintesi dell'esame
- [C] - descrizione della prova situazionale
- [D] - descrizione del colloquio individuale
- [E] - descrizione delle prove multidisciplinari
- [F] - raccolta degli allegati utili per lo svolgimento delle prove

Nelle prossime sezioni verrà descritta l'articolazione di ciascuna parte costituente il fascicolo

A - COPERTINA DEL FASCICOLO

La copertina del fascicolo deve riportare i dati necessari ad identificare univocamente l'Istituzione formativa presso il quale si svolge l'esame e il percorso formativo oggetto dell'esame di qualifica professionale. Deve inoltre riportare i necessari riferimenti istituzionali relativi agli enti finanziatori.

Nello specifico gli elementi da inserire nella copertina sono:

- [1] Logo e denominazione dell'Istituzione formativa titolare del percorso (nel caso di associazione temporanea riportare le denominazioni dell’associazione stessa e quella dell’ente associato dove si è svolto il percorso formativo)
- [2] Denominazione del corso
- [3] Codice regionale del corso
- [4] Titolo fascicolo: Esame di qualifica/diploma professionale
- [5] Indicazione dell'anno formativo
- [6] Logo della Direzione regionale competente

B - PRESENTAZIONE DELL'ESAME

La sezione relativa alla presentazione generale deve essere utilizzata per fornire alla Commissione d'esame e agli allievi un quadro di sintesi della prova finale.

In particolare deve essere organizzata nelle seguenti parti:

[1] Finalità dell'esame di qualifica/diploma professionale
[2] Articolazione dell'esame
[3] Sistema di valutazione dell'esame
[4] Calendario dell'esame

B.1 - Finalità dell'esame finale

In questa parte viene introdotto l'esame finale con una breve frase che ne spiega le finalità, un elenco strutturato che indica le competenze professionali e di base che saranno valutate e una spiegazione dei motivi che hanno portato alla scelta di questo set di competenze tra quelle previste per il profilo professionale in oggetto.

Esempio di struttura relativa a questa parte:

Come previsto dalla disciplina nazionale e regionale relativa ai percorsi di Istruzione e Formazione professionale, gli esami di qualifica professionale collocati alla fine del terzo anno rappresentano il momento di verifica e certificazione delle competenze acquisite dagli allievi durante l'intero percorso formativo triennale. Nello specifico l'esame è articolato in diverse tipologie di prove con lo scopo di verificare le prestazioni tecnico professionali e le competenze di base più significative del profilo professionale in oggetto.

L'esame di qualifica professionale relativo al profilo di "XXX" è stato sviluppato con l'obiettivo di valutare le seguenti prestazioni e competenze:

Elenco delle prestazioni tecnico professionali:

1. Prestazione chiave 1
    a. prestazione componente
    b. prestazione componente
2. Prestazione chiave 2
    a. prestazione componente
    b. prestazione componente

Elenco delle competenze di base:

1. Denominazione area 1
    a. competenza
    b. competenza
2. Denominazione area 2
    a. competenza
    b. competenza

Considerato che durante il percorso formativo tutte le competenze di base e le prestazioni tecnico professionali caratterizzanti il profilo in oggetto sono state valutate mediante prove di tipo sommativo e che tali valutazioni hanno contribuito a determinare l'ammissione all'esame dei singoli candidati, la scelta di tale set di competenze è stata determinata dalle seguenti motivazioni …

B.2 - Articolazione dell'esame

In questa parte viene descritta l'articolazione dell'esame di qualifica professionale attraverso la specificazione delle attività e della tipologia di prove previste, l'indicazione dei compiti in cui sono strutturate le singole prove, i materiali consegnati e la relativa durata.

Esempio di struttura relativa a questa parte:

L'esame di qualifica si articola nelle seguenti attività e tipologie di prove:

1. PRESENTAZIONE ESAME: è il momento iniziale in cui l'esame di qualifica viene presentato alla Commissione regionale e ai candidati in tutti i suoi elementi più significativi: tipologia di prove previste, calendario delle prove, sistema di valutazione adottato.

   Durata presentazione: XX ora

2. PROVA SITUAZIONALE: è una prova di simulazione delle fasi lavorative più significative del profilo professionale, con lo scopo di misurare le competenze acquisite dal candidato nello svolgere le attività più significative del processo lavorativo di riferimento all'interno di una situazione problematica sufficientemente assimilabile a quelle esistenti nei normali contesti di lavoro.

   Nello specifico la prova situazionale è intitolata "XXX" ed allo scopo di facilitarne l'organizzazione è stata ulteriormente suddivisa nei seguenti compiti:
   - Compito 1: Titolo del compito
   - Compito 2: Titolo del compito
   - Compito 3: Titolo del compito

   Durata della prova: XX ore (indicativamente)

3. PROVA MULTIDISCIPLINARE: è costituita da una serie di test relativi alle diverse discipline che non sono direttamente collegate alla prova situazionale.

   Nello specifico la prova multidisciplinare è costituita dai seguenti test:
   - Test 1: Titolo del test
   - Test 2: Titolo del test
   - Test n: Titolo del test

   Durata della prova: XX ore

4. COLLOQUIO INDIVIDUALE: una prova orale finalizzata alla valutazione delle competenze relazionali e comunicative insite nel profilo professionale e sviluppate durante il percorso formativo

   Durata complessiva dei colloqui: circa YY min per allievo

5. SCRUTINIO FINALE: è il momento in cui la Commissione regionale, tenendo conto della valutazione del percorso formativo, della valutazione dello stage e della valutazione dell'esame, esprime il suo giudizio finale su ogni singolo candidato.

   Durata scrutinio: XX ora (indicativamente)

B.3 - Sistema di valutazione dell'esame

In questa parte viene descritto in forma schematica il sistema di valutazione adottato per la valutazione ponderata delle prove d'esame e in generale per assegnare ad ogni allievo la valutazione finale dell'intero percorso di qualificazione. Il sistema prevede una strutturazione su più livelli che specificano le modalità di composizione e il peso dei singoli elementi costituenti la valutazione finale, così come da schema seguente:

	I Livello		**II Livello**		**III Livello**	
	Composizione	*Punti*	*Composizione*	*Peso indicativo*	*Composizione indicativa*	*Peso*
Valutazione finale	Giudizio ammissione	**55**				
	Valutazione esame	**45**	Prova situazionale	60%	Compito 1	
					Compito 2	
					Compito n	
			Prova multidisciplinare	30%	Test 1	
					Test 2	
					Test n	
			Colloquio individuale	10%		

Al **I Livello** vengono riportati gli elementi caratterizzanti la valutazione finale della qualifica composta da: giudizio di ammissione e valutazione dell'esame. **I punti di questo livello per l'esame di qualifica o di diploma professionale non possono essere modificati rispetto a quelli indicati nello schema.**

Al **II Livello** troviamo gli elementi che specificano la composizione della valutazione dell'esame articolata rispetto alle seguenti tipologie di prove:

- prova situazionale
- prova multidisciplinare
- colloquio individuale.

I pesi di queste prove sono stabiliti da ogni singola Istituzione formativa in funzione dell'esame elaborato, fatto salvo che il peso della prova situazionale deve essere almeno pari al 50% del totale delle prove previste[4].

Al **III livello** troviamo gli elementi che specificano da un lato la composizione della valutazione della prova situazionale e dall'altro la valutazione della prova multidisciplinare. Rispetto alla prova situazionale si suggerisce di articolarla in compiti e di assegnare ad ogni compito un peso percentuale coerente con la rispettiva complessità, facendo in modo che la somma dei pesi dia 100 (cento). Tenendo conto di questo si suggerisce di impostare la valutazione di ogni singolo compito su una scala di 100 e utilizzare i pesi assegnati ai compiti per ponderare la valutazione della prova situazionale. Lo stesso schema viene proposto per i test costituenti la prova multidisciplinare (ogni singolo test viene valutato su una scala di 100). Il colloquio individuale viene anch'esso valutato in centesimi e contribuirà con il peso stabilito nel calcolo della valutazione finale.

[4] Vedi Articolo 2, lettera d) comma 4 dell'Accordo fra le Regioni e le Provincie autonome di Trento e Bolzano in tema di esami a conclusione dei percorsi di Istruzione e Formazione professionale del 20/02/14.

B.4 - Calendario dell'esame

In questa parte viene presentato il calendario delle attività e delle prove previste specificando in particolare data, orario, denominazione attività o prova, luogo di svolgimento e referente interno all'Istituzione formativa responsabile della esecuzione della singola prova. I referenti delle prove possono far parte della Commissione ovvero esserne a supporto per una o più prove come previsto dal precedente punto 3 "Costituzione, composizione e validità della Commissione".

Lo schema di massima a titolo esemplificativo è il seguente:

Data	*M/P*	*Orario*	*Tipo di prova*	*Luogo*	*Referente*
Lunedì 10 giugno 2008	Mattina	I ora	Presentazione esame	Aula magna	
		II ora	Prova multidisciplinare - Test 1	Aula 01	
		III ora	Prova multidisciplinare - Test 2	Aula 01	
		IV ora	Prova multidisciplinare - Test 3	Aula 01	
	Pomeriggio	V ora	Prova situazionale - Compito 1 - Gruppo A	Laboratorio A	
			Prova situazionale - Compito 2 - Gruppo B	Laboratorio B	
		VI ora	Prova situazionale - Compito 1 - Gruppo B	Laboratorio A	
			Prova situazionale - Compito 2 - Gruppo A	Laboratorio B	
		VII ora	Prova situazionale - Compito 3	Laboratorio B	
		VIII ora	Prova situazionale - Compito 3	Laboratorio B	
Martedì 11 giugno 2008	Mattina	I ora	Prova situazionale - Compito 4	Laboratorio A	
		II ora	Prova situazionale - Compito 4	Laboratorio A	
		III ora	Prova situazionale - Compito 4	Laboratorio A	
		IV ora	Prova situazionale - Compito 4	Laboratorio A	
	Pomeriggio	V ora	Colloqui individuali	Aula 02	
		VI ora	Colloqui individuali	Aula 02	
		VII ora	Colloqui individuali	Aula 02	
		VIII ora	Scrutini finali	Sala insegnanti	

Si sottolinea che qualora per necessità organizzative risultasse necessario suddividere gli allievi in gruppi, nel calendario va evidenziato in ogni momento che cosa ciascun gruppo sta facendo (vedi esempio in tabella V e VI ora relativa alla prima giornata d'esame).

C - DESCRIZIONE DELLA PROVA SITUAZIONALE

Si ritiene innanzitutto opportuno stabilire un titolo per la prova situazionale che rappresenti in modo sintetico il prodotto o servizio da realizzare. Segue poi la descrizione della situazione problematica che caratterizza la prova avendo cura di specificare con maggior dettaglio rispetto al titolo il prodotto o il servizio che dovrà essere realizzato durante la prova stessa. In questa parte, qualora il tipo di prova lo consenta, è consigliabile inserire degli elementi grafici (immagini, disegni, schemi) al fine di migliorare la comprensione della situazione e del prodotto/servizio. Infine si completa la descrizione della prova con l'indicazione di che cosa deve fare a grandi linee l'allievo durante la prova.

Esempio di struttura relativa a questa sezione:

DESCRIZIONE DELLA PROVA SITUAZIONALE

Titolo prova: Volantino promozionale agenzia viaggi "Relax in mare"



Situazione problematica: La nuova agenzia viaggi RELAX IN MARE ha da poco iniziato la sua attività e per lanciare sul mercato i suoi servizi intende realizzare un **volantino pubblicitario a 4 ante** ricco di immagini accattivanti. Dopo una breve trattativa con l'art director del vostro studio grafico viene concordato con l'agenzia viaggi il **progetto grafico definitivo** del volantino e un preventivo di massima da confermare prima della stampa.

Testo della prova: A voi compete la **realizzazione dell'impaginato digitale** pronto per la stampa offset in quadricromia del volantino utilizzando come riferimento il progetto grafico approvato e come input quanto fornito dal cliente (testi in vari formati, schizzo del logo aziendale e immagini varie). Requisito essenziale è la determinazione dei costi reali di produzione.

Articolazione della prova situazionale in compiti

Come già accennato in precedenza e qualora risulti fattibile, è opportuno articolare la prova situazionale in compiti che rappresentino delle fasi compiute del processo di svolgimento della prova e che consentano di valutare in itinere i risultati prodotti da ciascun compito attraverso l'osservazione di prestazioni professionali e il collegamento con le competenze necessarie per il loro svolgimento.

Durante la fase iniziale di progettazione della prova situazionale, si consiglia di utilizzare una tabella di sintesi come quella sotto riportata avente lo scopo di mettere in evidenza: i singoli compiti, i risultati attesi al termine di ciascuno di essi, la loro durata, il loro peso rispetto alla prova situazionale, la tipologia e la modalità di svolgimento.

N	Titolo compito	Risultato atteso	Durata	Peso	Tipologia	Mod
1	Pianificare il lavoro	Piano di produzione	1 h	10%	Pianificare	G
2	Eseguire fotomontaggio	File grafico con fotomontaggio	2 h	15%	Eseguire	I
3	Creare logo aziendale	File grafico con logo 3D	2 h	15%	Eseguire	I
4	Impaginare volantino	File con volantino impaginato	5 h	30%	Eseguire	I
5	Controllare qualità	Check list di controllo	1 h	5%	Controllare	X
6	Preparare file di stampa	File per la stampa in CMYK	1 h	5%	Recup/Eseg	I
7	Calcolare costi produzione	Piano dei costi di produzione	1 h	10%	Applicare	I
8	Riflettere sul lavoro svolto	Scheda autovalutazione	1 h	10%	Autovalutare	I

Rispetto alle tipologie possiamo avere compiti di pianificazione, di esecuzione, di controllo, di recupero delle anomalie, di applicazione delle competenze di base per la risoluzione di problemi professionali, di autovalutazione del proprio operato.
Rispetto alle modalità di svolgimento possiamo avere compiti individuali (I), di gruppo (G) o di controllo tra pari (X) dove un allievo controlla il lavoro svolto da un suo compagno. In particolare se alcuni dei compiti prevedono la suddivisione degli allievi in gruppi distinti, va descritta la modalità che verrà adottata per la suddivisione e l'organizzazione della prova al fine di garantire che tutti gli allievi possano venire valutati sullo stesso set di competenze.

È infine opportuno che nella scheda di valutazione della prova situazione si assegni un peso % ad ogni compito in base alla sua importanza e si predisponga per ogni compito una scheda di valutazione di dettaglio con punteggio calcolato su base 100. Di seguito si riporta un esempio di struttura della scheda allievo di valutazione finale della prova situazionale.

Allievo:			
N	Titolo compito	Punti [100mi]	Peso
1	Pianificare il lavoro		10%
2	Eseguire fotomontaggio		15%
3	Creare logo aziendale		15%
4	Impaginare volantino		30%
5	Controllare qualità		5%
6	Preparare file di stampa		5%
7	Calcolare costi produzione		10%
8	Riflettere sul lavoro svolto		10%
	Totale ponderato		

Descrizione dei singoli compiti

Ogni singolo compito deve contenere l'esplicitazione di:

[1] Codice identificativo e titolo del compito
[2] Testo descrittivo del compito da svolgere
[3] Elenco dei risultati attesi
[4] Condizioni di svolgimento
[5] Tempo a disposizione
[6] Indicatori di valutazione e relativi pesi su base 100

C.1 - Codice identificativo e titolo del compito

Al fine di identificare in maniera univoca all'interno della documentazione dell'esame (presentazione, descrizione, schede di valutazione) il singolo compito, occorre assegnargli un codice e un titolo. In particolare, il titolo del compito deve iniziare con un verbo all'infinito (pianificare…, elaborare..., realizzare..., produrre..., controllare…, calcolare…) al fine di associarlo facilmente alla prestazione richiesta agli allievi.

C.2 - Testo descrittivo del compito da svolgere

In questa parte viene descritto il singolo compito professionale richiesto all'allievo utilizzando un linguaggio comprensibile (evitare una terminologia eccessivamente tecnica) anche ai membri della Commissione. Si sottolinea che il livello delle attività richieste deve essere coerente con il livello previsto per la qualifica professionale (III livello EQF) o per il diploma professionale (IV livello EQF). Infine trovano spazio in questa parte anche le eventuali istruzioni operative da fornire agli allievi per la corretta esecuzione del compito richiesto.

C.3 - Elenco dei risultati attesi

In questa parte vanno elencati in modo preciso i risultati attesi al termine del compito in termini di prodotti osservabili anche dai commissari d'esame (schede elaborate, disegni realizzati, materiali prodotti) che possano essere valutati mediante le apposite schede.

C.4 - Condizioni di svolgimento

In questa parte viene indicato l'ambiente in cui si svolgerà il compito evidenziando tutto quanto si ritiene utile per meglio far comprendere ad allievi e commissari quali saranno le condizioni in cui gli allievi si troveranno ad operare. Vanno inserite in questa parte anche le indicazioni operative relativa alla eventuale suddivisione in gruppi degli allievi per lo svolgimento dello specifico compito.
Inoltre vanno elencate le risorse che gli allievi avranno a disposizione (schemi, disegni, libri, schede, tabelle, attrezzature, materiali, ecc.).

C.5 - Tempo a disposizione

Indicare il tempo massimo a disposizione per lo svolgimento del compito entro il quale devono essere consegnati gli elaborati.

C.6 - Indicatori di valutazione e relativi pesi

Elencare gli indicatori che verranno adottati per valutare lo specifico compito professionale utilizzando un linguaggio accessibile sia agli allievi che ai commissari, riportando per ciascuno anche il relativo peso all'interno del compito. Gli indicatori di valutazione sono collegati alle competenze (o elementi di competenza: conoscenze ed abilità) riportate all'inizio del fascicolo e di cui si vuole accertare il livello di possesso da parte degli allievi

Esempio indicatori relativi al compito **2 - Eseguire il fotomontaggio della copertina**
- Indicatore 1: Corretta normalizzazione delle immagini [Punti 20]
- Indicatore 2: Corretta esecuzione del fotomontaggio [Punti 50]
- Indicatore 3: Corretta realizzazione del file grafico per l’impaginazione [Punti 30]

Gli indicatori rappresentano il IV livello in cui si articola il sistema di valutazione:
I livello => Peso dell'esame nel contesto della valutazione finale di qualifica
II livello => Peso della prova situazionale all'interno dell'esame
III livello => Peso dello specifico compito all'interno della prova situazionale
IV livello => Peso dello specifico indicatore all'interno del compito di riferimento

Gli indicatori non vanno confusi con i criteri di attribuzione dei punteggi in fase di correzione del compito, che vengono invece indicati solo nella griglia di valutazione di ciascun compito. Per ogni indicatore ci possono essere più criteri. I criteri di attribuzione dei punti vanno resi espliciti indicatore per indicatore.

Esempio di criteri relativi all’indicatore **1 - Corretta normalizzazione delle immagini**
- criterio 1.1: Omogeneizzazione risoluzione (5 pti se entro limiti HD; 0 altrimenti)
- criterio 1.2: Impostazione gamma colore (5 pti se corretta; 0 altrimenti)
- criterio 1.3: Correzione tonale delle immagini (10 pti se entro limiti; 0 altrimenti)

Di seguito si riporta un esempio di struttura della scheda di valutazione di ciascun compito.

Allievi	Indicatore 1				Indicatore 2			Indicatore 3			Totale [100mi]
	Criterio 1.1	Criterio 1.2	Criterio 1.3	Tot 1	Criterio 2.1	Criterio 2.2	Tot 2	Criterio 3.1	Criterio 3.2	Tot 3	

Esempio di struttura relativa alla descrizione di ciascun compito

COMPITO 2 - ESEGUIRE IL FOTOMONTAGGIO DELLA COPERTINA

Sulla base delle indicazioni presenti nel progetto concordato con il cliente e a partire dalle immagini fornite su carta (sfondo) e su file (persone in primo piano), si richiede di eseguire il fotomontaggio da utilizzare per la copertina del volantino utilizzando il software Adobe Photoshop e archiviando sia il file sorgente strutturato su livelli per eventuali modifiche che il file in quadricromia per l'impaginazione finale nella propria cartella presente nella rete locale.

Risultati attesi

- File grafico sorgente PSP per eventuali modifiche
- File grafico in quadricromia pronto per l'impaginazione

Condizioni di svolgimento

La prova è a carattere individuale e si svolgerà nel laboratorio di informatica MAC 02.
Per svolgere il compito sono disponibili le seguenti risorse:

- PC Macintosh in configurazione di rete locale
- Scanner piano A4 ad alta risoluzione condiviso in rete locale
- Stampante digitale professionale a colori condivisa in rete locale
- Software applicativo Adobe Photoshop
- Progetto grafico concordato con il cliente (Allegato 1)
- Immagine dello sfondo su supporto cartaceo (Allegato 2)
- Immagine delle persone su file grafico (Allegato 3)

Tempo a disposizione

Il tempo massimo concesso per il compito è di 2 ore

Indicatori di valutazione e relativi pesi

- Corretta normalizzazione delle immagini [Punti 20]
- Corretta esecuzione del fotomontaggio [Punti 50]
- Corretta realizzazione del file grafico per l'impaginazione [Punti 30]

D - DESCRIZIONE DELLA PROVA MULTIDISCIPLINARE

Come già accennato nella sezione relativa alla presentazione del modello d'esame la prova multidisciplinare è composta da una serie di test non direttamente collegati alla prova situazionale. In particolare viene lasciata la più ampia libertà ai singoli enti di definire quante e quali discipline inserire in tale prova. È comunque opportuno che il contenuto dei test sia collegato alla figura e al profilo professionale oggetto della qualifica/diploma e che i quesiti siano di tipo applicativo.

La predisposizione dei test strutturati richiede sempre molta attenzione e buone competenze metodologiche al fine di produrre delle prove che risultino in grado di fornire un quadro completo e attendibile delle competenze di base possedute dagli allievi. Per tale motivo si ritiene opportuno proporre all'interno delle presente documento alcuni accorgimenti metodologici da considerare nella predisposizione dei test:

1) Definire in modo chiaro e preciso gli elementi da sottoporre a verifica, articolando secondo criteri logico-sequenziali l'ambito disciplinare in sottoinsiemi omogenei.
2) Stabilire il tipo di capacità cognitive da sondare: centrate sulla conoscenza di nozioni, fatti, procedure, informazioni (domande nozionistiche); centrate sulla capacità di risolvere problemi concreti collegati alla vita reale o professionale (domande applicative).
3) Utilizzare nella costruzione del test domande di varia tipologia in grado di verificare ad ampio spettro le competenze degli allievi. Scegliere ad esempio tra le seguenti tipologie:
   - domande con risposta aperta breve
   - domande a scelta alternativa (si/no, vero/falso)
   - domande con frasi da completare
   - domande con elementi da abbinare
   - domande ad ordinamento
   - domande a risposta multipla
4) Raggruppare tra di loro quesiti della stessa tipologia al fine di evitare la ripetizione delle istruzioni per la compilazione e disorientare gli allievi facendoli saltare da una tipologia all'altra sprecando energie nel capire come rispondere piuttosto che sul cosa rispondere.
5) Dimensionare le domande del test in relazione al tempo netto a disposizione della prova (togliere il tempo di presentazione del test e di raccolta dei questionati) e ai tempi che ogni tipologia di domanda richiede mediamente per la risposta.
6) Qualora la prova multidisciplinare fosse costituita da più test è opportuno che la "forma" dei diversi test sia omogenea e che le istruzioni operative siano uguali al fine di non disorientare l'allievo nella interpretazione della struttura e favorire la sua concentrazione sul contenuto delle domande.

Se la prova multidisciplinare è articolata in più test è opportuno che nella scheda di valutazione si riporti il peso % di ogni test e che si predisponga una scheda di valutazione per ogni test con punteggio calcolato su base 100.

Descrizione di ogni singolo test

Infine ogni singolo test deve contenere l'esplicitazione di:

[1] Codice identificativo e titolo del test
[2] Descrizione e condizioni di somministrazione del test
[3] Tempo a disposizione
[4] Indicatori di valutazione e relativi pesi su base 100

Si riporta di seguito la descrizione degli elementi costituenti le singole parti.

D.1 - Codice identificativo e titolo del test

Al fine di identificare in maniera univoca all'interno della documentazione dell'esame (presentazione, descrizione, schede di valutazione) il singolo test, si ritiene necessario assegnargli un codice e un titolo. In particolare il titolo deve risultare descrittivo della disciplina oggetto del test.

D.2 - Descrizione e condizioni di somministrazione del test

In questa parte viene descritto il singolo test utilizzando un linguaggio chiaro in modo che sia comprensibile agli allievi e alla Commissione d'esame il tipo di test che viene somministrato, la sua composizione e struttura, le condizioni di somministrazione indicando eventuali risorse a disposizione degli allievi per fornire le risposte.

D.3 - Tempo a disposizione

Indicare il tempo massimo a disposizione per rispondere alle domande previste dal test.

D.4 - Indicatori di valutazione e relativi pesi

Elencare gli indicatori che verranno adottati per valutare lo specifico test utilizzando un linguaggio accessibile sia agli allievi che ai commissari, riportando per ciascuno anche il relativo peso all'interno del test. Gli indicatori di valutazione sono collegati alle competenze (o elementi di competenza: conoscenze ed abilità) riportate all'inizio del fascicolo e di cui si vuole accertare il livello di possesso da parte degli allievi

Esempio indicatori relativo ad un test di **lingua Inglese**

- Indicatore 1: Corretta interpretazione del contenuto di un testo tecnico in lingua inglese [Punti 60]
- Indicatore 2: Corretto traduzione dall'italiano all'inglese di un testo tecnico [Punti 40]

Gli indicatori rappresentano il IV livello in cui si articola il sistema di valutazione:
I livello => Peso dell'esame nel contesto della valutazione finale di qualifica
II livello => Peso della prova situazionale all'interno dell'esame
III livello => Peso dello specifico test all'interno della prova situazionale
IV livello => Peso dello specifico indicatore all'interno del test di riferimento

Gli indicatori non vanno confusi con i criteri di attribuzione dei punteggi in fase di correzione del test, che vengono invece indicati solo nella griglia di valutazione di ciascun test.

Esempio di criteri relativi all'indicatore **1 - Corretta interpretazione di un testo in lingua inglese**

- criterio 1.1: risposte ai quesiti di tipo vero o falso (1 punto se corretta; 0 se errata)
- criterio 1.2: risposte ai quesiti a scelta multipla (4 punti se corretta; -1 se errata; 0 se non risponde)
- criterio 1.3: risposte ai quesiti a completamento (2 punti se corretta; -1 se errata; 0 se non risponde)

Per ogni indicatore ci possono essere più criteri di attribuzione dei punti.

Di seguito si riporta un esempio di struttura della scheda di valutazione di ciascun test.

Allievi	Indicatore 1				Indicatore 2			Indicatore 3			Totale [100mi]
	Criterio 1.1	Criterio 1.2	Criterio 1.3	Tot 1	Criterio 2.1	Criterio 2.2	Tot 2	Criterio 3.1	Criterio 3.2	Tot 3	

E - DESCRIZIONE DEL COLLOQUIO INDIVIDUALE

In questa sezione vengono descritte le modalità con cui viene svolto il colloquio individuale che generalmente si propone di verificare le capacità espressive dell'allievo nell'argomentare sui contenuti della prova situazionale o su una tesina preparata durante il percorso formativo (es. project work, relazione su esperienza di stage. In particolare il colloquio d'esame non dovrebbe limitarsi a verificare conoscenze disciplinari (interrogazione) in quanto già oggetto delle verifiche sommative effettuate durante il percorso formativo.

In particolare devono essere esplicitate le seguenti parti:

[1] Descrizione del colloquio
[2] Condizioni di svolgimento
[3] Indicatori di valutare e relativi pesi

Si riporta di seguito la descrizione degli elementi costituenti le singole parti.

E.1 - Descrizione del colloquio

In questa parte viene descritto il tipo di colloquio che l'allievo è chiamato a sostenere con la Commissione d'esame al fine di dimostrare di saper argomentare sulle esperienze vissute in azienda (relazione stage) e/o su specifici elaborati realizzati durante il percorso (tesina tecnica) ed eventualmente di saper fornire spiegazioni di dettaglio sulla prova situazionale svolta (approfondimento).

E.2 - Condizioni di svolgimento

In questa parte vengono descritte le modalità con cui si svolgerà il colloquio individuale, avendo in particolare cura di evidenziare la durata indicativa di ciascun colloquio e gli eventuali materiali che l'allievo presenterà alla Commissione (relazioni, tesine, presentazioni).

E.3 - Indicatori di valutazione e relativi pesi

Elencare gli indicatori che verranno adottati per valutare il colloquio utilizzando un linguaggio accessibile sia agli allievi che ai commissari, riportando per ciascuno anche il relativo peso.

F - ALLEGATI ALLE PROVE D'ESAME

Generalmente per svolgere operativamente le prove d'esame gli allievi necessitano di documentazione ulteriore rispetto a quanto descritto nel fascicolo di presentazione (ad esempio: disegni tecnici, schede, tabelle, ricette, testo dei test multidisciplinare, ecc.). Tali documenti, elencati in corrispondenza di ogni compito o test nella parte relativa alle risorse a disposizione, vengono considerati come degli allegati. Pertanto il fascicolo comprensivo di allegati costituisce la documentazione completa dell'esame da allegare al verbale d'esame.

Ogni documento allegato deve riportare i necessari riferimenti alla prova cui è collegato:

- codice e titolo del compito e titolo dell'allegato
- oppure codice e titolo del test

Parte quarta

MODELLI OPERATIVI

ESEMPIO DI STRUTTURA DEL FASCICOLO

Nelle seguenti pagine viene proposto un modello per la strutturazione del fascicolo in cui sono state inserite le sezioni e le rispettive parti caratterizzanti il fascicolo secondo le indicazioni presenti nella prima parte delle presente documento.

- una copertina in cui trovano collocazione gli elementi identificativi del corso
- un indice relativo al contenuto del fascicolo d'esame
- la presentazione generale finalizzata a fornire un quadro di sintesi dell'esame
- la descrizione della prova situazionale
- la descrizione del colloquio individuale
- la descrizione delle eventuali prove multidisciplinari
- la raccolta degli allegati utili per lo svolgimento delle prove

STRUTTURA DELLA COPERTINA

Logo CFP e logo EffePi **Denominazione corso: XXX** **Codice regionale: NNN** **DOCUMENTAZIONE ESAME** **Anno formativo** **Logo Direzione competente della Regione FVG**

INDICE DEL FASCICOLO

Sezione A) PRESENTAZIONE DELL'ESAME

- Finalità dell'esame
- Articolazione dell'esame
- Sistema di valutazione dell'esame
- Calendario dell'esame

Sezione B) PROVA SITUAZIONALE

- Descrizione generale della prova situazionale
- Descrizione compito 1: ...
- Descrizione compito 2: ...
- Descrizione compito n

Sezione C) PROVA MULTIDISCIPLINARE

- Descrizione test 1: ...
- Descrizione test 2: ...
- Descrizione test n

Sezione D) COLLOQUIO

- Descrizione colloquio

Sezione E) ALLEGATI

- Allegato 1: ...
- Allegato 2: ...

SEZIONE A - PRESENTAZIONE ESAME

FINALITÀ DELL'ESAME FINALE

Come previsto dalla disciplina nazionale e regionale relativa ai percorsi di Istruzione e Formazione professionale, gli esami di qualifica professionale collocati alla fine del terzo anno rappresentano il momento di verifica e certificazione delle competenze acquisite dagli allievi durante l'intero percorso formativo triennale. Nello specifico l'esame è articolato in diverse tipologie di prove con lo scopo di verificare le prestazioni tecnico professionali e le competenze di base più significative del profilo professionale in oggetto.

L'esame di qualifica professionale relativo al profilo di "XXX" è stato sviluppato con l'obiettivo di valutare le seguenti prestazioni e competenze:

Elenco delle prestazioni tecnico professionali:

3. Prestazione chiave 1
    a. prestazione componente
    b. prestazione componente
4. Prestazione chiave 2
    a. prestazione componente
    b. prestazione componente

Elenco delle competenze di base:

3. Denominazione area 1
    c. competenza
    d. competenza
4. Denominazione area 2
    c. competenza
    d. competenza

Considerato che durante il percorso formativo tutte le competenze di base e le prestazioni tecnico professionali caratterizzanti il profilo in oggetto sono state valutate mediante prove di tipo sommativo e che tali valutazioni hanno contribuito a determinare l'ammissione all'esame dei singoli candidati, la scelta di tale set di competenze è stata determinata dalle seguenti motivazioni …

ARTICOLAZIONE DELL'ESAME

L'esame di qualifica si articola nelle seguenti attività e tipologie di prove:

1) PRESENTAZIONE ESAME: è il momento iniziale in cui l'esame di qualifica viene presentato alla Commissione regionale e ai candidati in tutti i suoi elementi più significativi: tipologia di prove previste, calendario delle prove, sistema di valutazione adottato.

   Durata presentazione: 1 ora

2) PROVA SITUAZIONALE: è una prova di simulazione delle fasi lavorative più significative del profilo professionale, con lo scopo di misurare le competenze acquisite dal candidato nello svolgere le attività più significative del processo lavorativo di riferimento all'interno di una situazione problematica sufficientemente assimilabile a quelle esistenti nei normali contesti di lavoro.

   Nello specifico la prova situazionale è intitolata "XXX" ed allo scopo di facilitarne l'organizzazione è stata ulteriormente suddivisa nei seguenti compiti:

   - Compito 1: Titolo del compito
   - Compito 2: Titolo del compito
   - Compito 3: Titolo del compito

   Durata della prova: 16 ore (indicativamente)

3) PROVA MULTIDISCIPLINARE: è costituita da una serie di test relativi alle diverse discipline che non sono direttamente collegate alla prova situazionale.

   Nello specifico la prova multidisciplinare è costituita dai seguenti test:

   - Test 1: Titolo del test
   - Test 2: Titolo del test
   - Test n: Titolo del test

   Durata della prova: 4 ore

4) COLLOQUIO INDIVIDUALE: una prova orale finalizzata alla valutazione delle competenze relazionali e comunicative insite nel profilo professionale e sviluppate durante il percorso formativo

   Durata del colloquio: circa 20 min per allievo

5) SCRUTINIO FINALE: è il momento in cui la Commissione regionale, tenendo conto della valutazione del percorso formativo, della valutazione dello stage e della valutazione dell'esame, esprime il suo giudizio finale su ogni singolo candidato.

   Durata scrutinio: 1 ora (indicativamente)

SISTEMA DI VALUTAZIONE

Il sistema di valutazione utilizzato per definire l'esito finale dell'intero percorso formativo è rappresentato dal seguente schema articolato su 3 livelli, dove per ciascun livello sono riportate le voci che compongono la valutazione del livello e il relativo peso percentuale.

	I Livello		**II Livello**		**III Livello**	
	Composizione	*Peso*	*Composizione*	*Peso*	*Composizione*	*Peso*
Valutazione finale	Giudizio ammissione	55				
	Valutazione esame	45	Prova situazionale	60%	Compito 1	20%
					Compito 2	50%
					Compito n	30%
			Prova multidisciplinare	30%	Test 1	30%
					Test 2	30%
					Test n	40%
			Colloquio individuale	10%		

CALENDARIO DELL'ESAME

Nella seguente tabella viene riportato il calendario di svolgimento dell'esame. In particolare per ciascuna prova sono indicati l'orario, il luogo e il referente che supervisionerà il corretto svolgimento.

Data	*M/P*	*Orario*	*Tipo di prova*	*Luogo*	*Referente*
Lunedì 10 giugno 2008	Mattina	I ora	Presentazione esame	Aula magna	
		II ora	Prova multidisciplinare - Test 1	Aula 01	
		III ora	Prova multidisciplinare - Test 2	Aula 01	
		IV ora	Prova multidisciplinare - Test 3	Aula 01	
	Pomeriggio	V ora	Prova situazionale - Compito 1 - Gruppo A	Laboratorio A	
			Prova situazionale - Compito 2 - Gruppo B	Laboratorio B	
		VI ora	Prova situazionale - Compito 1 - Gruppo B	Laboratorio A	
			Prova situazionale - Compito 2 - Gruppo A	Laboratorio B	
		VII ora	Prova situazionale - Compito 3	Laboratorio B	
		VIII ora	Prova situazionale - Compito 3	Laboratorio B	
Martedì 11 giugno 2008	Mattina	I ora	Prova situazionale - Compito 4	Laboratorio A	
		II ora	Prova situazionale - Compito 4	Laboratorio A	
		III ora	Prova situazionale - Compito 4	Laboratorio A	
		IV ora	Prova situazionale - Compito 4	Laboratorio A	
	Pomeriggio	V ora	Colloqui individuali	Aula 02	
		VI ora	Colloqui individuali	Aula 02	
		VII ora	Colloqui individuali	Aula 02	
		VIII ora	Scrutini finali	Sala insegnanti	

SEZIONE B - PROVA SITUAZIONALE

DESCRIZIONE DELLA PROVA SITUAZIONALE



Titolo prova: Volantino promozionale agenzia viaggi "Relax in mare"

Situazione problematica: La nuova agenzia viaggi RELAX IN MARE ha da poco iniziato la sua attività e per lanciare sul mercato i suoi servizi intende realizzare un **volantino pubblicitario a 4 ante** ricco di immagini accattivanti. Dopo una breve trattativa con l'art director del vostro studio grafico viene concordato con l'agenzia viaggi il **progetto grafico definitivo** del volantino e un preventivo di massima da confermare prima della stampa.

Testo della prova: A voi compete la **realizzazione dell'impaginato digitale** pronto per la stampa offset in quadricromia del volantino utilizzando come riferimento il progetto grafico approvato e come input quanto fornito dal cliente (testi in vari formati, schizzo del logo aziendale e immagini varie). Requisito essenziale è la determinazione dei costi reali di produzione.

Articolazione in compiti: In particolare la prova è articolata in diversi compiti professionali, riepilogati nella seguente tabella, che dovrete risolvere in completa autonomia operativa rispettando le indicazioni riportate nelle successive schede descrittive.

N	Titolo compito	Risultato atteso	Durata	Peso	Tipologia	Mod
1	Pianificare il lavoro	Piano di produzione	1 h	10%	Pianificare	G
2	Eseguire fotomontaggio	File grafico con fotomontaggio	2 h	15%	Eseguire	I
3	Creare logo aziendale	File grafico con logo 3D	2 h	15%	Eseguire	I
4	Impaginare volantino	File con volantino impaginato	5 h	30%	Eseguire	I
5	Controllare qualità	Check list di controllo	1 h	5%	Controllare	I su I
6	Preparare file di stampa	File per la stampa in CMYK	1 h	5%	Recup/Eseg	I
7	Calcolare costi produzione	Piano dei costi di produzione	1 h	10%	Applicare	I
8	Riflettere sul lavoro svolto	Scheda autovalutazione compilata	1 h	10%	Autovalutare	I

COMPITO 1 - PIANIFICARE IL LAVORO

A partire dall'analisi del progetto concordato con il cliente e dei compiti richiesti, si richiede di elaborare in piccoli gruppi il piano di produzione del volantino pubblicitario individuando per ciascun compito la sequenza di attività da svolgere ed evidenziando eventuali punti di attenzione da considerare durante il lavoro.

Risultati attesi

- Scheda "Piano produzione" compilata a gruppi con indicate attività e punti di attenzione

Condizioni di svolgimento

La prova viene svolta in gruppo con le seguenti modalità:

- Suddivisione della classe in gruppi da 3 allievi mediante sorteggio
- Analisi del progetto grafico e dei compiti richiesti
- Compilazione di un unico piano di lavoro per i membri di ciascun gruppo

La prova si svolgerà nell'aula didattica 71.
Gli allievi per svolgere il compito avranno a disposizione le seguenti risorse:

- Progetto grafico concordato con il cliente (Allegato 1)
- Scheda del piano di lavoro da compilare (Allegato 4)

Tempo a disposizione

Il tempo massimo concesso per il compito è di 1 ora

Indicatori di valutazione e relativi pesi

- Corretta organizzazione e gestione del lavoro di gruppo [40 punti]
- Completezza delle attività previste per ogni compito [40 punti]
- Corretta indicazione dei punti di attenzione [20 punti]

COMPITO 2 - ESEGUIRE IL FOTOMONTAGGIO DELLA COPERTINA

Sulla base delle indicazioni presenti nel progetto concordato con il cliente e a partire dalle immagini fornite su carta (sfondo) e su file (persone in primo piano), si richiede di eseguire il fotomontaggio da utilizzare per la copertina del volantino utilizzando il software Adobe Photoshop e archiviando sia il file sorgente strutturato su livelli per eventuali modifiche che il file in quadricromia per l'impaginazione finale nella propria cartella presente nella rete locale.

Risultati attesi

- File grafico sorgente PSP per eventuali modifiche
- File grafico in quadricromia pronto per l'impaginazione

Condizioni di svolgimento

La prova è a carattere individuale e si svolgerà nel laboratorio di informatica MAC 02.
Per svolgere il compito sono disponibili le seguenti risorse:

- PC Macintosh in configurazione di rete locale
- Scanner piano A4 ad alta risoluzione condiviso in rete locale
- Stampante digitale professionale a colori condivisa in rete locale
- Software applicativo Adobe Photoshop
- Progetto grafico concordato con il cliente (Allegato 1)
- Immagine dello sfondo su supporto cartaceo (Allegato 2)
- Immagine delle persone su file grafico (Allegato 3)

Tempo a disposizione

Il tempo massimo concesso per il compito è di 2 ore

Indicatori di valutazione e relativi pesi

- Corretta normalizzazione delle immagini [Punti 20]
- Corretta esecuzione del fotomontaggio [Punti 50]
- Corretta realizzazione del file grafico per l'impaginazione [Punti 30]

COMPITO 3 - CREARE LOGO AZIENDALE

...

SEZIONE C - PROVA MULTIDISCIPLINARE

Frasetta introduttiva alla descrizione dei test multidisciplinari

TEST 1 - TITOLO DEL TEST

Descrizione e condizioni di somministrazione del test

Tempo a disposizione

Indicatori di valutazione e relativi pesi

TEST 2 - TITOLO DEL TEST

...

SEZIONE D - COLLOQUIO INDIVIDUALE

Descrizione del colloquio

Condizioni di svolgimento

Indicatori di valutazione e relativi pesi

SEZIONE E - ALLEGATI ALLE PROVE D'ESAME

Linee guida per la realizzazione
dei percorsi triennali di Istruzione e Formazione Professionale

ALLEGATO D

Repertorio degli standard professionali dei percorsi IeFP

Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia
Direzione centrale lavoro, formazione, istruzione, pari opportunità, politiche giovanili, ricerca e università
Servizio Programmazione e gestione interventi formativi
Posizione Organizzativa Integrazione dei sistemi formativi e definizione di standard e profili formativi

Agosto 2015

Sommario

PREMESSA 4
- Le schede delle situazioni tipo 4
- Delimitazione dei risultati attesi 5
- Sviluppo della competenza nel percorso formativo 6
- Modalità di rappresentazione degli standard professionali 6

AGRO-ALIMENTARE 7

❖ AGRICOLTURA, SILVICOLTURA E PESCA 7
- Operatore agroambientale 8
- Operatore ambientale montano 22

❖ PRODUZIONI ALIMENTARI 36
- Addetto alle lavorazioni di panetteria, pasticceria e gelateria 37
- Addetto alle lavorazioni in filiere agroalimentari 45
- Tecnico della trasformazione agroalimentare 55

MANIFATTURA E ARTIGIANATO 60

❖ LEGNO E ARREDO 60
- Addetto alle lavorazioni di falegnameria 61

MECCANICA, IMPIANTI E COSTRUZIONI 62

❖ MECCANICA, PRODUZIONE E MANUTENZIONE MACCHINE, IMPIANTISTICA 62
- Installatore impianti elettrici civili ed industriali 63
- Installatore di impianti di automazione industriale 73
- Installatore e manutentore di impianti per la produzione sostenibile di energia 79
- Installatore apparecchiature elettroniche civili/industriali 90
- Addetto alla programmazione di stampanti 3D e sistemi Arduino 96
- Manutentore autovetture e motocicli 97
- Autocarrozziere 108
- Installatore impianti di climatizzazione 114
- Conduttore macchine utensili 123
- Montatore di sistemi meccanici 135
- Montatore/manutentore di sistemi elettromeccanici 148
- Saldocarpentiere 149
- Meccanico attrezzista procedure CAD-CAM 157
- Tecnico riparatore dei veicoli a motore 169
- Tecnico impianti termici 177

❖ EDILIZIA 183
- Addetto alle lavorazioni di cantiere edile 184

CULTURA, INFORMAZIONE E TECNOLOGIE INFORMATICHE 197

❖ STAMPA ED EDITORIA 197
- Addetto alla produzione grafica digitale 198
- Addetto alla stampa 208
- Addetto alla computer grafica 214
- Tecnico grafico 223

SERVIZI COMMERCIALI ... 231

- SERVIZI DI DISTRIBUZIONE COMMERCIALE ... 231
  - Addetto alle vendite ... 232
  - Addetto alle relazioni commerciali ... 240
- AREA COMUNE ... 250
  - Addetto alla segreteria ... 251
  - Addetto alla contabilità ... 257

TURISMO E SPORT ... 264

- SERVIZI TURISTICI ... 264
  - Cuoco ... 265
  - Cameriere di sala e bar ... 272
  - Addetto alla promozione e accoglienza turistica ... 278
  - Addetto ai servizi turistici ... 287
  - Tecnico di cucina ... 294
  - Tecnico dei servizi di sala e bar ... 302

SERVIZI ALLA PERSONA ... 309

- SERVIZI ALLA PERSONA ... 309
  - Acconciatore ... 310
  - Estetista ... 316
  - Tecnico dell'acconciatura ... 322
  - Tecnico dei trattamenti estetici ... 328

PREMESSA

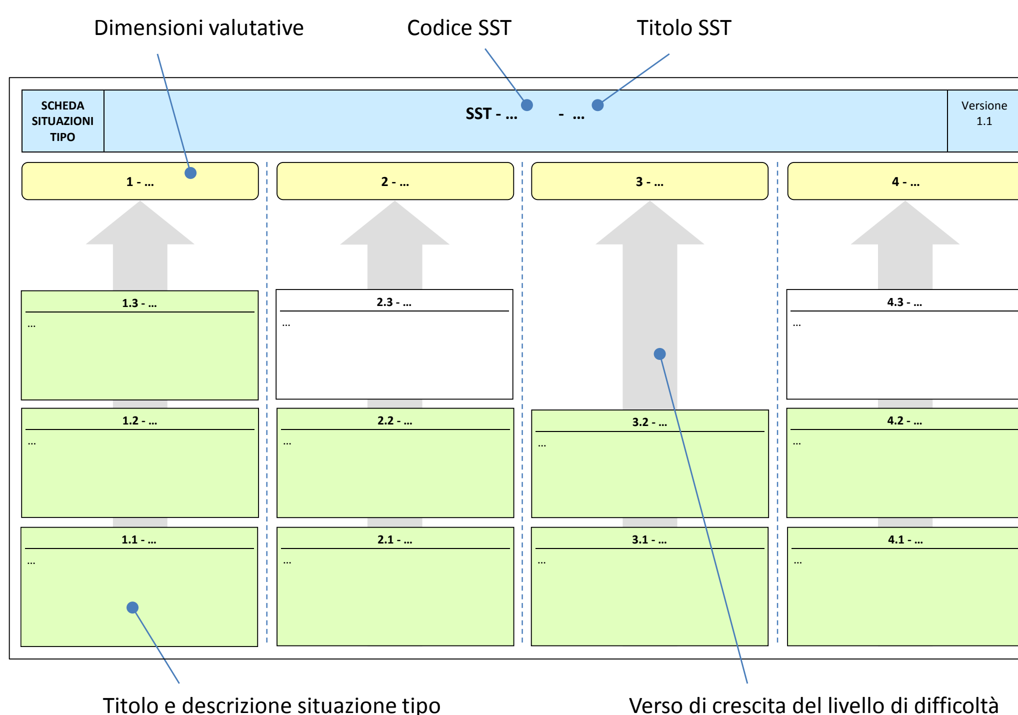
Il Repertorio degli standard professionali dei percorsi IeFP (Allegato D alle Linee guida) raccoglie la descrizione dei Profili professionali regionali, relativi sia ai percorsi di qualifica che di diploma professionale, in termini di risultati attesi riconoscibili dal mercato del lavoro locale.

Lo strumento utilizzato per definire i risultati attesi è la Scheda delle situazioni tipo (SST) associata a ciascun Qualificatore professionale regionale (QPR) costituente il Profilo professionale regionale di riferimento (vedasi Allegato A2 - Schede dei profili formativi).

Le schede delle situazioni tipo

La definizione di SST assunta a riferimento nel presente Repertorio è la seguente: "Schema di classificazione della complessità esecutiva di una competenza (QPR), attraverso un insieme di situazioni lavorative a difficoltà crescente, identificate sulla base degli elementi caratterizzanti le condizioni di esercizio (contesto di riferimento, prodotti/servizi realizzati, attività previste, strumenti richiesti, tecniche applicate, materiali utilizzati, ecc.)" (EffePi FVG, 2014).

Nello schema sottostante è illustrato il format descrittivo delle SST.



Le SST sono caratterizzate dai seguenti elementi:

- Le dimensioni valutative: classificano le diverse tipologie di risultati generati nell'esercizio della competenza a cui la scheda si riferisce, in termini di prodotti (o servizi) e possono essere relativi sia a fasi lavorative intermedie (semilavorati) che finali (prodotti finiti).
- Le situazioni tipo: descrivono delle situazione lavorative in cui viene tipicamente agita la competenza, classificate sulla base delle condizioni di esercizio (contesto di riferimento, prodotti/servizi realizzati, attività previste, strumenti richiesti, tecniche applicate, materiali utilizzati, ecc.).

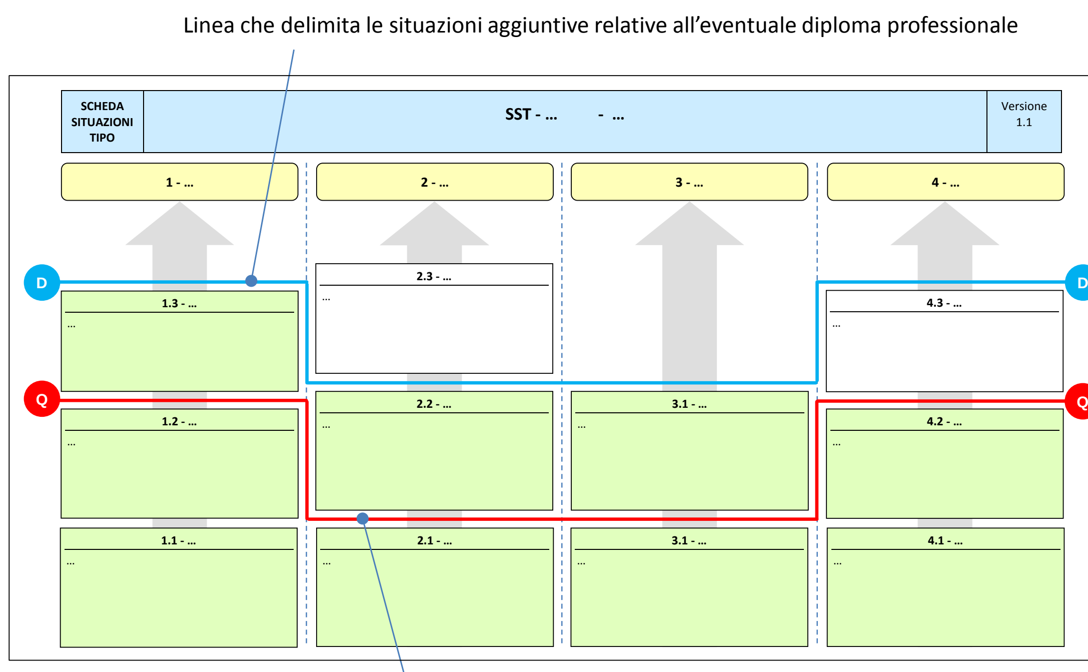
- La posizione di una situazione tipo: identifica all'interno della colonna relativa alla dimensione valutativa di riferimento il suo livello di complessità realizzativa considerando che il verso di crescita va dal basso verso l'alto.
- Il colore verde associato ad alcune situazioni tipo: stabilisce quali sono le situazioni tipo che un soggetto deve necessariamente saper gestire in completa autonomia per poter affermare che padroneggia la competenza di riferimento ad un livello coerente con le aspettative del mondo del lavoro. Le situazioni tipo in bianco rappresentano delle un qualcosa in più, una specializzazione.

Considerato il fatto che il numero delle dimensioni valutative e il numero delle situazioni tipo individuate per ogni dimensione valutativa sono variabili, le SST così organizzate risultano facilmente adattabili alle caratteristiche dei differenti QPR costituenti i profili professionali regionali. Nella sostanza le SST sono delle rubriche valutative a geometria variabile.

Delimitazione dei risultati attesi

La definizione dei risultati attesi relativi a ciascuna SST viene fatta tracciando una linea spezzata che delimita quali sono le situazioni tipo che il qualificato o il diplomato deve saper gestire in competa autonomia operativa. Tutte quelle che stanno sotto la linea tracciata.

Nell'esempio sottostate, si può osservare in colore rosso e con agli estremi la lettera (Q) la delimitazione delle situazioni relative alla qualifica professionale. Mentre la delimitazione in colore blu e con agli estremi la lettera (D) individua le situazioni aggiuntive associate all'eventuale diploma professionale riferito alla stessa SST.



Linea che delimita le situazioni ricomprese nel percorso di qualifica professionale

Sviluppo della competenza nel percorso formativo

In funzione delle caratteristiche proprie di ogni profilo professionale regionale, della loro effettiva spendibilità sul territorio locale e del tempo formativo disponibile, i risultati attesi al termine dei percorsi formativi di qualifica e di diploma possono prevedere una sviluppo Parziale, Completo o Esteso delle situazioni tipo descritte nelle singole SST.



- **COMPLETO**: i risultati attesi coincidono con le situazioni tipo colorate di verde. Questo significa che nel percorso formativo si raggiungono dei risultati perfettamente in linea con le attese del mondo del lavoro rispetto alla competenza di riferimento. Costituiscono il core della professione.

- **PARZIALE**: i risultati attesi non ricomprendono tutte le situazioni tipo colorate di verde. Questo significa che nel percorso formativo la competenza viene sviluppata in modo parziale rispetto alle attese del mondo del lavoro. Vengono inserite nei profili per aggiungere delle situazioni che il MdL richiede, ma che non implicano la padronanza completa di tutta la SST: "… è importante che sappia anche fare un po’ di questo …".

- **ESTESO**: i risultati attesi, oltre a tutte le situazioni tipo colorate di verde, ricomprendono anche alcune o tutte le situazioni bianche presenti nella SST. Questo significa che nel percorso formativo si raggiungono dei risultati superiori alle attese del mondo del lavoro rispetto alla competenza di riferimento. Normalmente questo tipo di sviluppo della SST è riferito ai percorsi di diploma professionale.

Questa impostazione implica che con l'ottenimento del titolo di Qualifica professionale il qualificato si vede riconosciute ai fini della certificazione tutte le QPR sviluppate in modo Completo ed Esteso all'interno del sistema regionale della certificazione delle competenze. Mentre, rispetto alle QPR sviluppate in modo Parziale, può vantare dei crediti formativi da ampliare, con ulteriori percorsi formativi o in modalità non formale o informale, al fine di raggiungere i risultati attesi per il riconoscimento completo e la certificazione della competenza di riferimento.

Modalità di rappresentazione degli standard professionali

I profili professionali regionali sono suddivisi in Settori economico professionali all'interno delle sette Aree professionali. Per ogni profilo viene proposta una tabella riassuntiva con l'elenco delle QPR costituenti il profilo stesso e con il livello di sviluppo delle SST nel percorso formativo. Nelle pagine successive sono illustrate in dettaglio le schede SST con le linee di delimitazione dei risultati attesi.

AREA PROFESSIONALE

AGRO-ALIMENTARE

SETTORE ECONOMICO PROFESSIONALE

AGRICOLTURA, SILVICOLTURA E PESCA

Area professionale: **AGRO-ALIMENTARE**

Settore economico professionale: **AGRICOLTURA, SILVICOLTURA E PESCA**

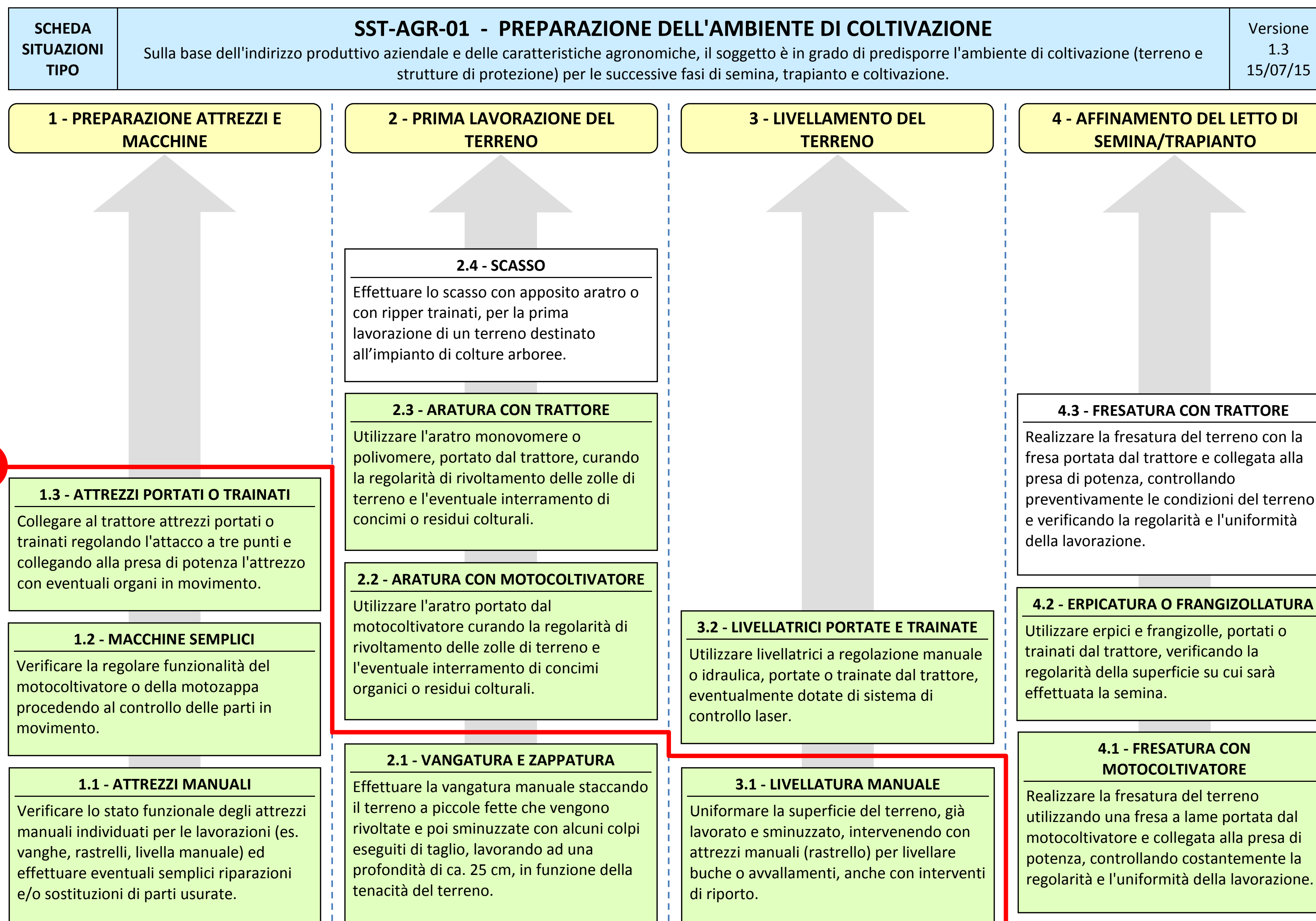
Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE AGRICOLO**

Standard professionali regionali per la Qualifica professionale di:

OPERATORE AGROAMBIENTALE

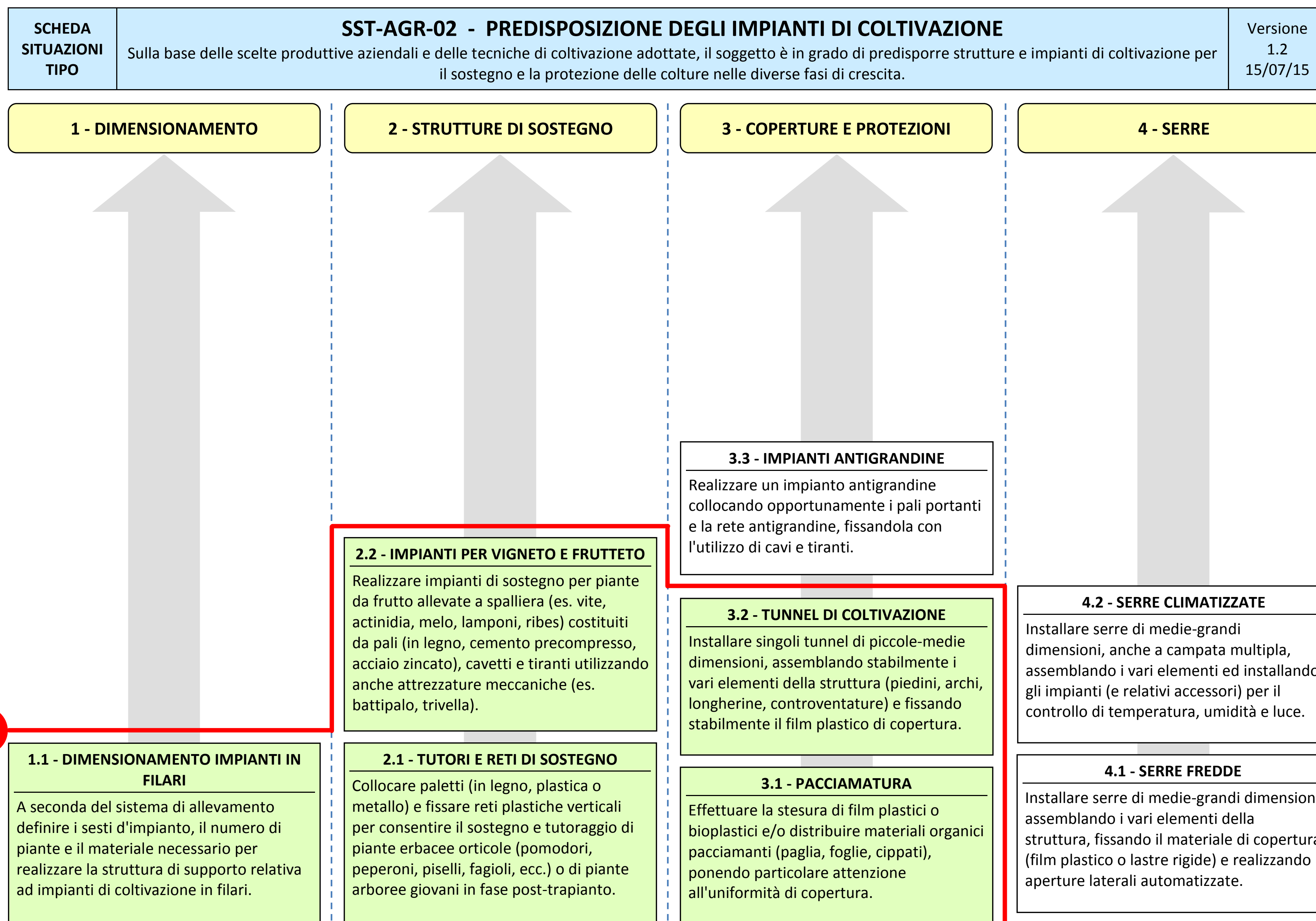
Codice	*Titolo della QPR*	*EQF*	*Nel profilo la QPR è sviluppata in modo:*	*Note sulle SST correlate*
QPR-AGR-01	Preparazione dell'ambiente di coltivazione	3	Parziale	
QPR-AGR-02	Predisposizione degli impianti di coltivazione	3	Completo	
QPR-AGR-03	Impianto e moltiplicazione delle piante	3	Completo	
QPR-AGR-04	Effettuare l'irrigazione delle piante	3	Parziale	
QPR-AGR-05	Distribuzione di prodotti fertilizzanti e fitosanitari	3	Parziale	
QPR-AGR-06	Esecuzione delle potature	3	Completo	
QPR-AGR-08	Raccolta dei prodotti agricoli	3	Completo	
QPR-AGR-09	Vendita dei prodotti agricoli	3	Parziale	
QPR-AGR-11	Gestione delle aree verdi	3	Parziale	
QPR-ALL-01	Conduzione dell'allevamento di animali	3	Parziale	
QPR-ALL-02	Raccolta dei prodotti di allevamento	3	Completo	
QPR-ALI-14	Produzione di formaggi e derivati del latte	3	Parziale	
QPR-RIC-07	Conduzione attività agrituristica	4	Parziale	

Per ciascuna delle QPR costituenti il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

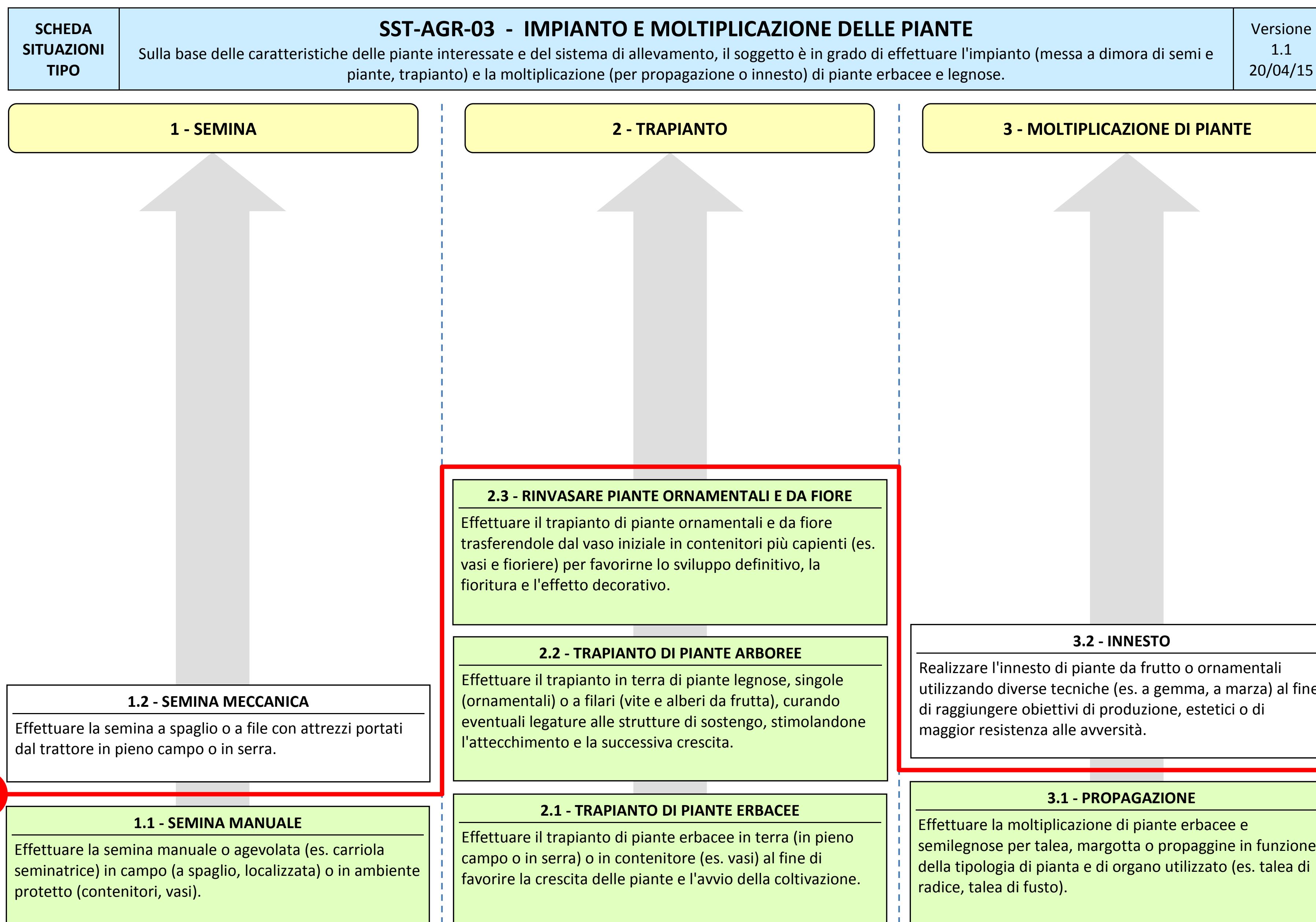


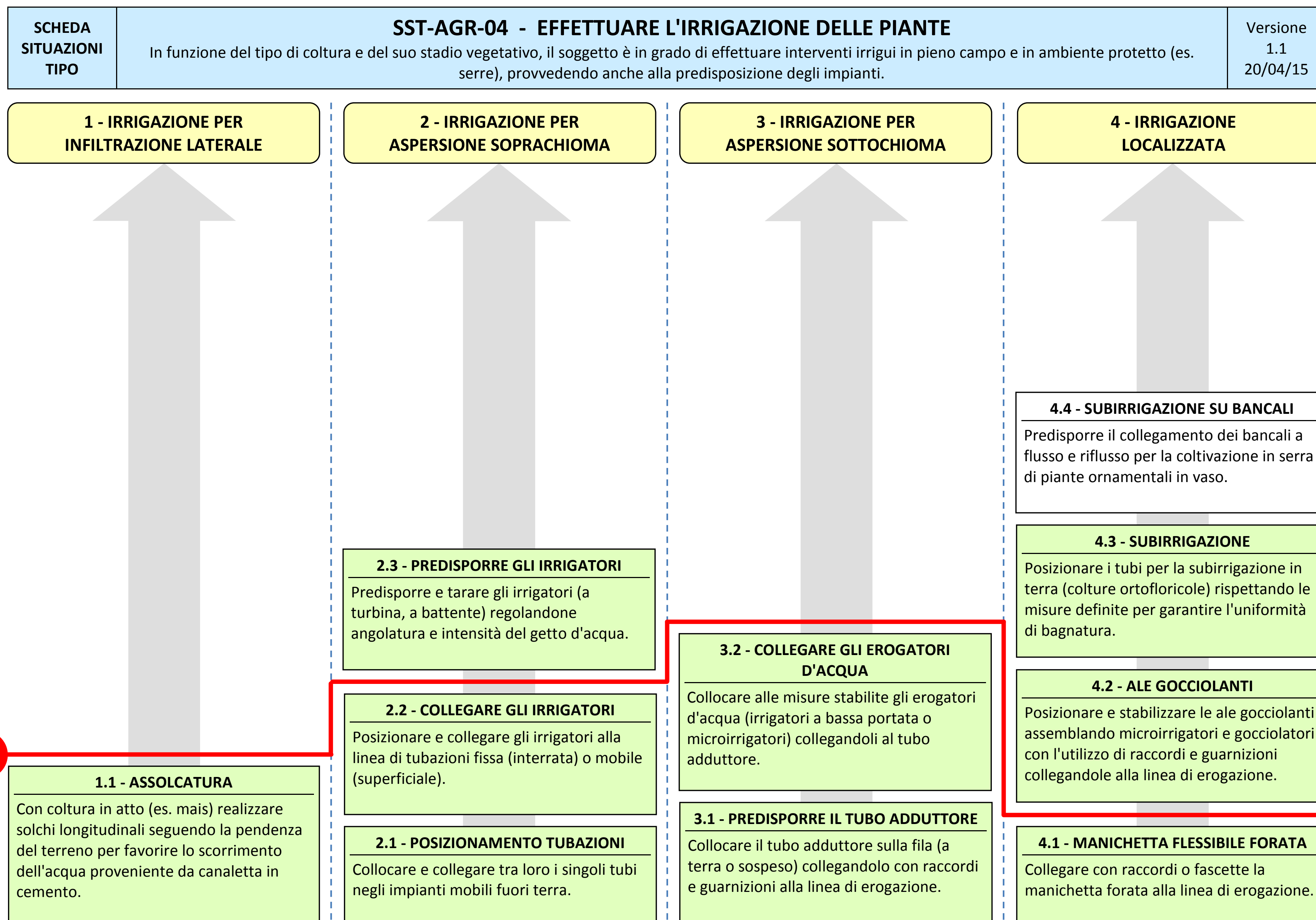
SCHEDA SITUAZIONI TIPO	**SST-AGR-01 - PREPARAZIONE DELL'AMBIENTE DI COLTIVAZIONE** Sulla base dell'indirizzo produttivo aziendale e delle caratteristiche agronomiche, il soggetto è in grado di predisporre l'ambiente di coltivazione (terreno e strutture di protezione) per le successive fasi di semina, trapianto e coltivazione.	Versione 1.3 15/07/15

SCHEDA SITUAZIONI TIPO	**SST-AGR-02 - PREDISPOSIZIONE DEGLI IMPIANTI DI COLTIVAZIONE** Sulla base delle scelte produttive aziendali e delle tecniche di coltivazione adottate, il soggetto è in grado di predisporre strutture e impianti di coltivazione per il sostegno e la protezione delle colture nelle diverse fasi di crescita.	Versione 1.2 15/07/15

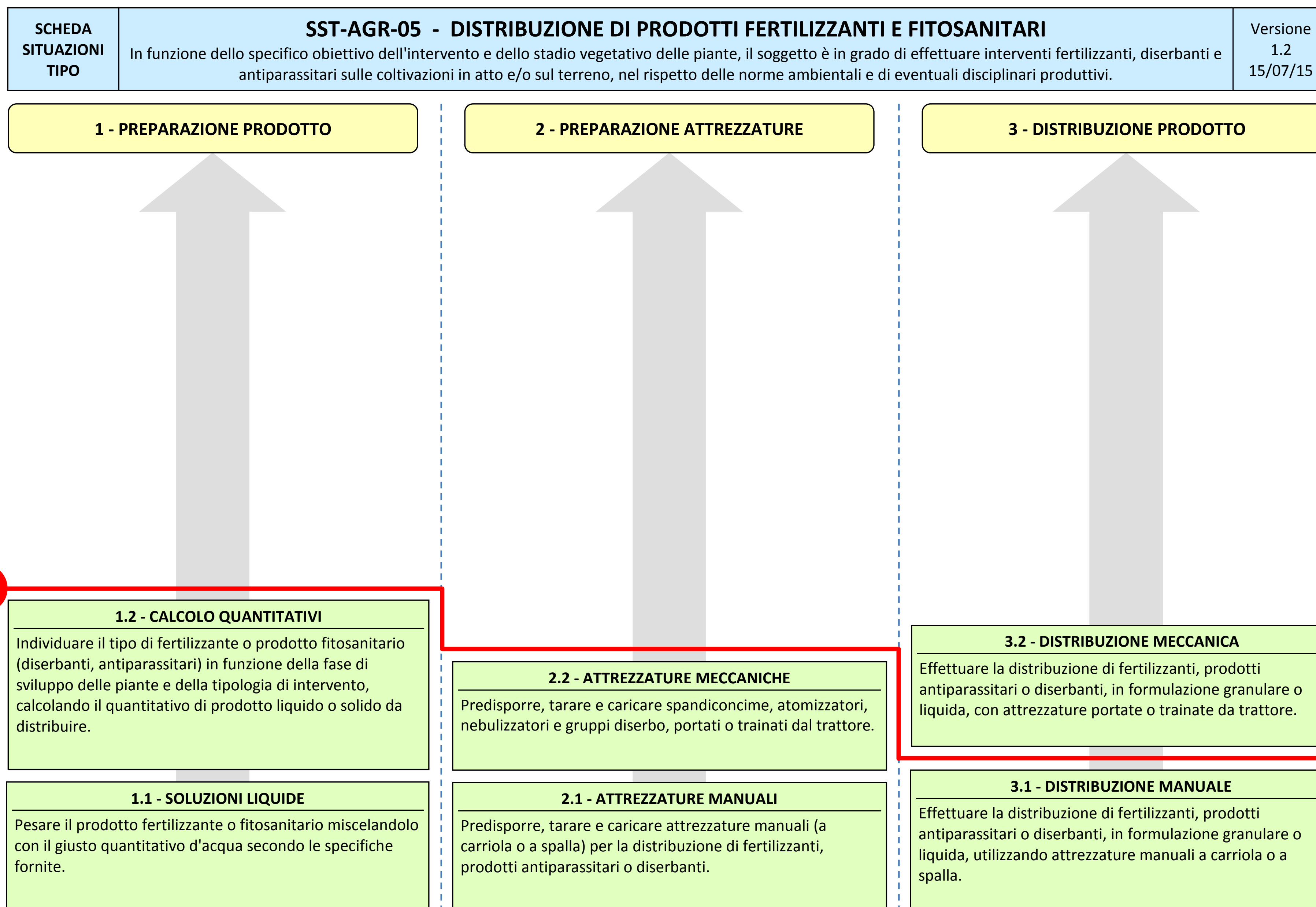


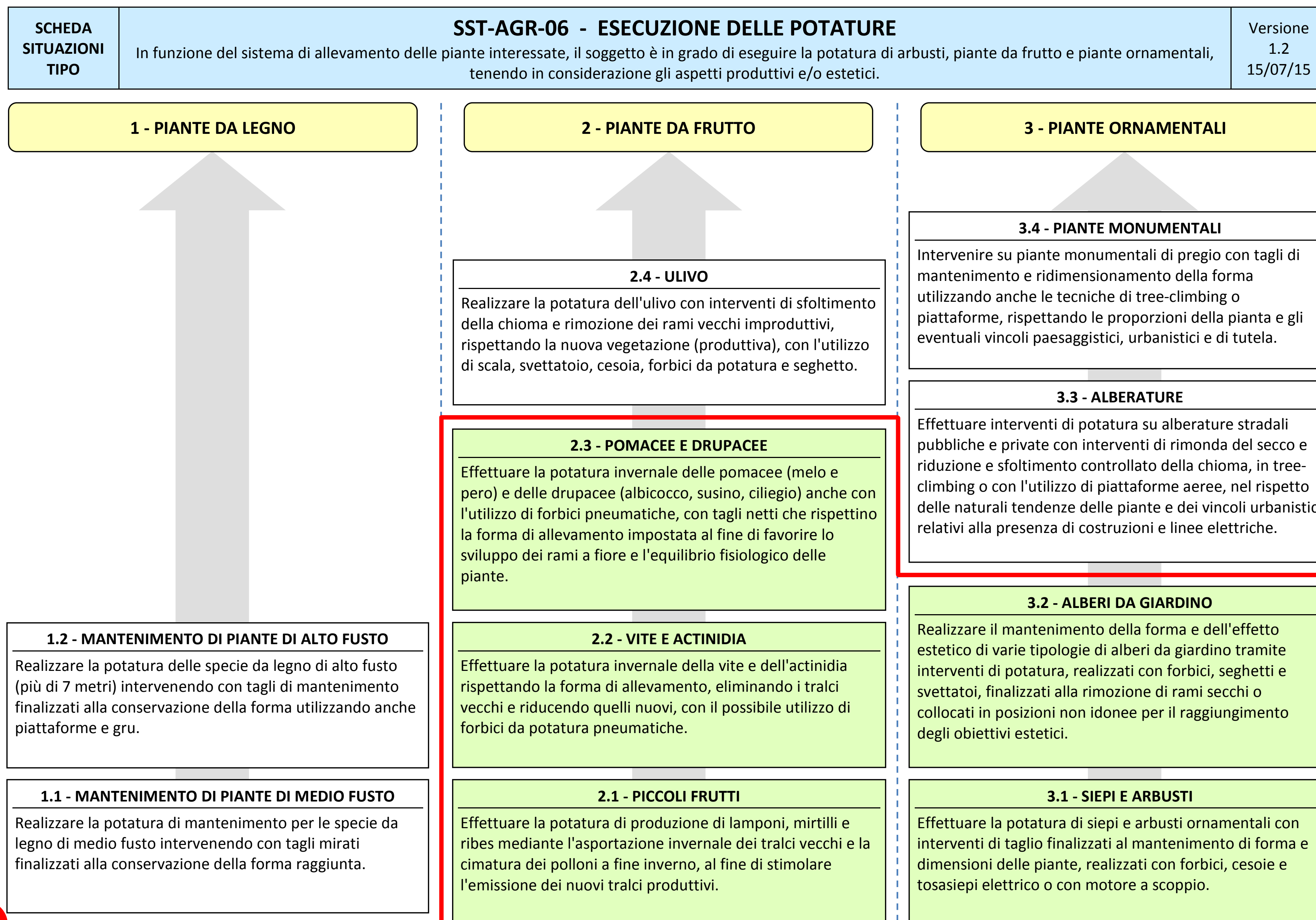
SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-AGR-03 - IMPIANTO E MOLTIPLICAZIONE DELLE PIANTE Sulla base delle caratteristiche delle piante interessate e del sistema di allevamento, il soggetto è in grado di effettuare l'impianto (messa a dimora di semi e piante, trapianto) e la moltiplicazione (per propagazione o innesto) di piante erbacee e legnose.	Versione 1.1 20/04/15

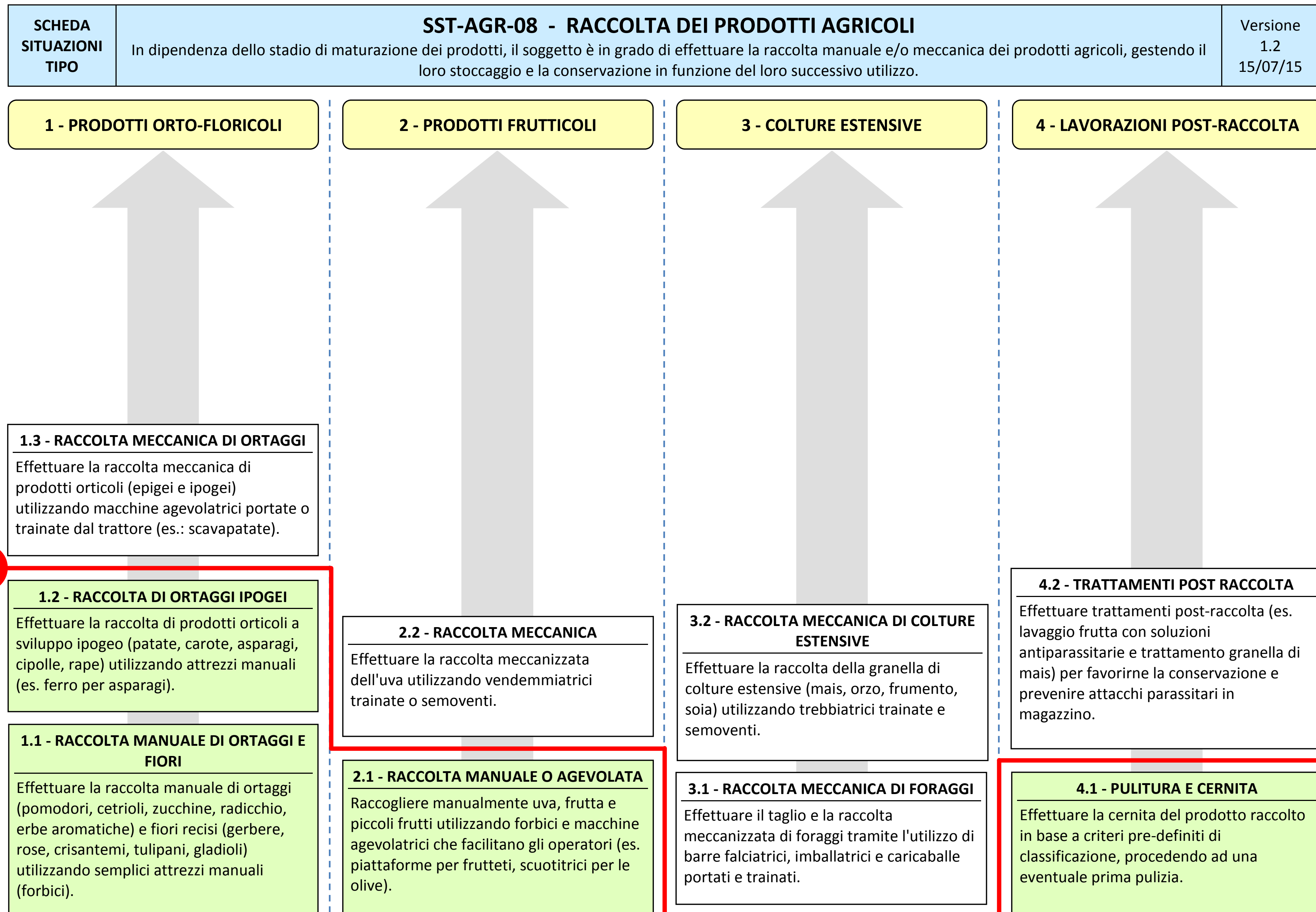


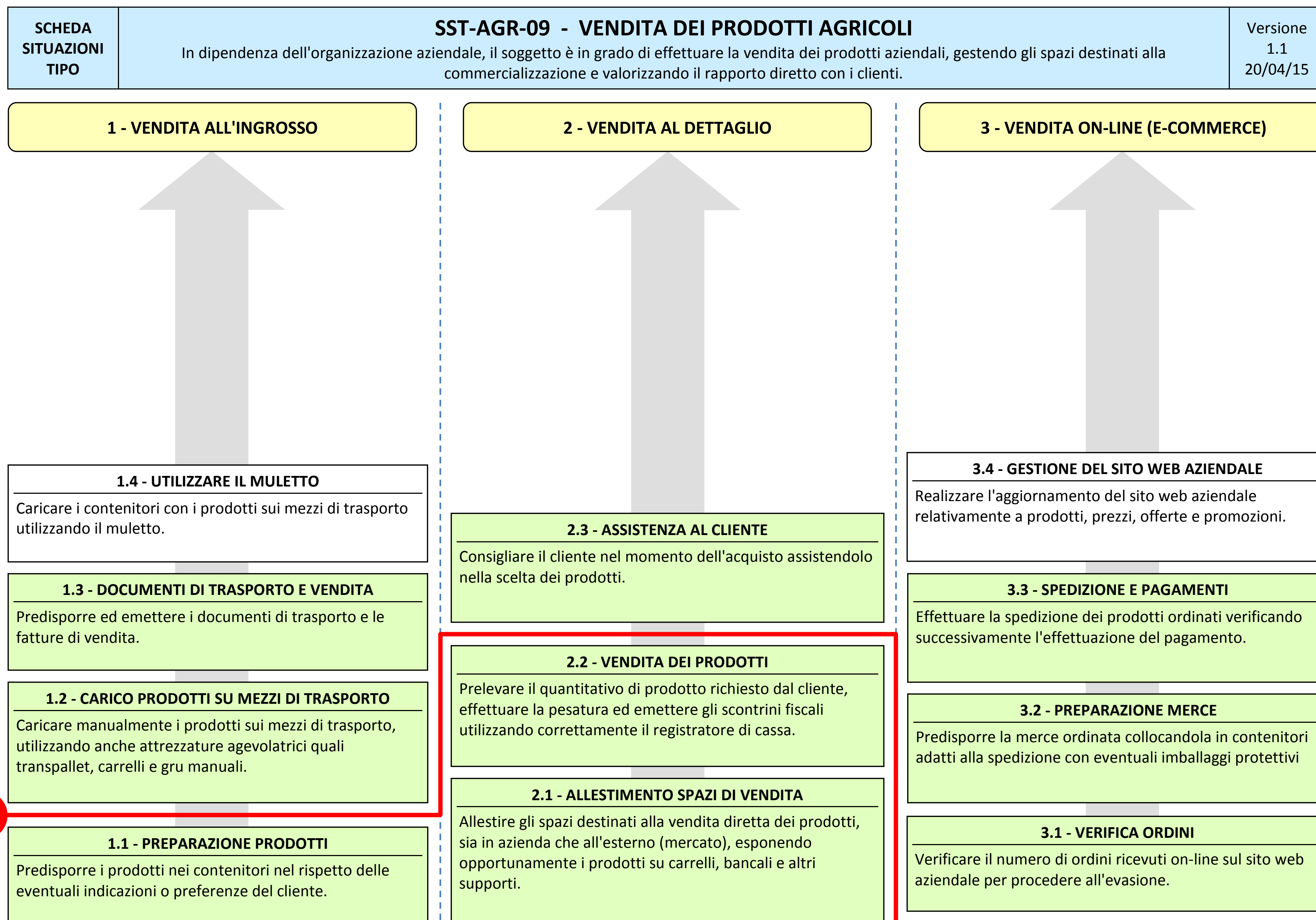

SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-AGR-04 - EFFETTUARE L'IRRIGAZIONE DELLE PIANTE
In funzione del tipo di coltura e del suo stadio vegetativo, il soggetto è in grado di effettuare interventi irrigui in pieno campo e in ambiente protetto (es. serre), provvedendo anche alla predisposizione degli impianti.
Versione 1.1 20/04/15
1 - IRRIGAZIONE PER INFILTRAZIONE LATERALE
2 - IRRIGAZIONE PER ASPERSIONE SOPRACHIOMA
3 - IRRIGAZIONE PER ASPERSIONE SOTTOCHIOMA
4 - IRRIGAZIONE LOCALIZZATA
4.4 - SUBIRRIGAZIONE SU BANCALI
Predisporre il collegamento dei bancali a flusso e riflusso per la coltivazione in serra di piante ornamentali in vaso.
4.3 - SUBIRRIGAZIONE
Posizionare i tubi per la subirrigazione in terra (colture ortofloricole) rispettando le misure definite per garantire l'uniformità di bagnatura.
2.3 - PREDISPORRE GLI IRRIGATORI
Predisporre e tarare gli irrigatori (a turbina, a battente) regolandone angolatura e intensità del getto d'acqua.
3.2 - COLLEGARE GLI EROGATORI D'ACQUA
Collocare alle misure stabilite gli erogatori d'acqua (irrigatori a bassa portata o microirrigatori) collegandoli al tubo adduttore.
4.2 - ALE GOCCIOLANTI
Posizionare e stabilizzare le ale gocciolanti assemblando microirrigatori e gocciolatori con l'utilizzo di raccordi e guarnizioni collegandole alla linea di erogazione.
2.2 - COLLEGARE GLI IRRIGATORI
Posizionare e collegare gli irrigatori alla linea di tubazioni fissa (interrata) o mobile (superficiale).
Q
1.1 - ASSOLCATURA
Con coltura in atto (es. mais) realizzare solchi longitudinali seguendo la pendenza del terreno per favorire lo scorrimento dell'acqua proveniente da canaletta in cemento.
3.1 - PREDISPORRE IL TUBO ADDUTTORE
Collocare il tubo adduttore sulla fila (a terra o sospeso) collegandolo con raccordi e guarnizioni alla linea di erogazione.
Q
2.1 - POSIZIONAMENTO TUBAZIONI
Collocare e collegare tra loro i singoli tubi negli impianti mobili fuori terra.
4.1 - MANICHETTA FLESSIBILE FORATA
Collegare con raccordi o fascette la manichetta forata alla linea di erogazione.

SCHEDA SITUAZIONI TIPO	**SST-AGR-05 - DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI FERTILIZZANTI E FITOSANITARI** In funzione dello specifico obiettivo dell'intervento e dello stadio vegetativo delle piante, il soggetto è in grado di effettuare interventi fertilizzanti, diserbanti e antiparassitari sulle coltivazioni in atto e/o sul terreno, nel rispetto delle norme ambientali e di eventuali disciplinari produttivi.	Versione 1.2 15/07/15

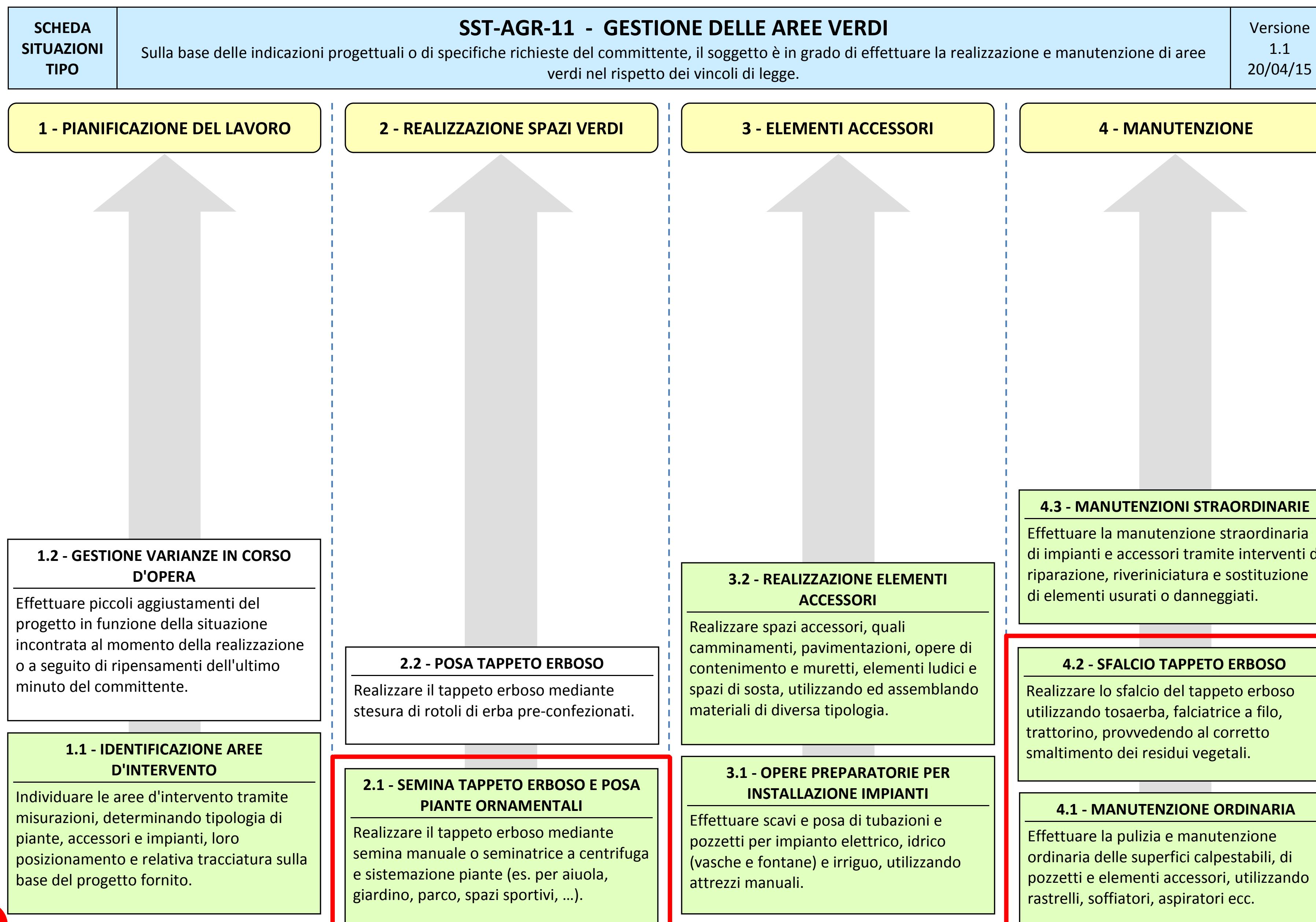


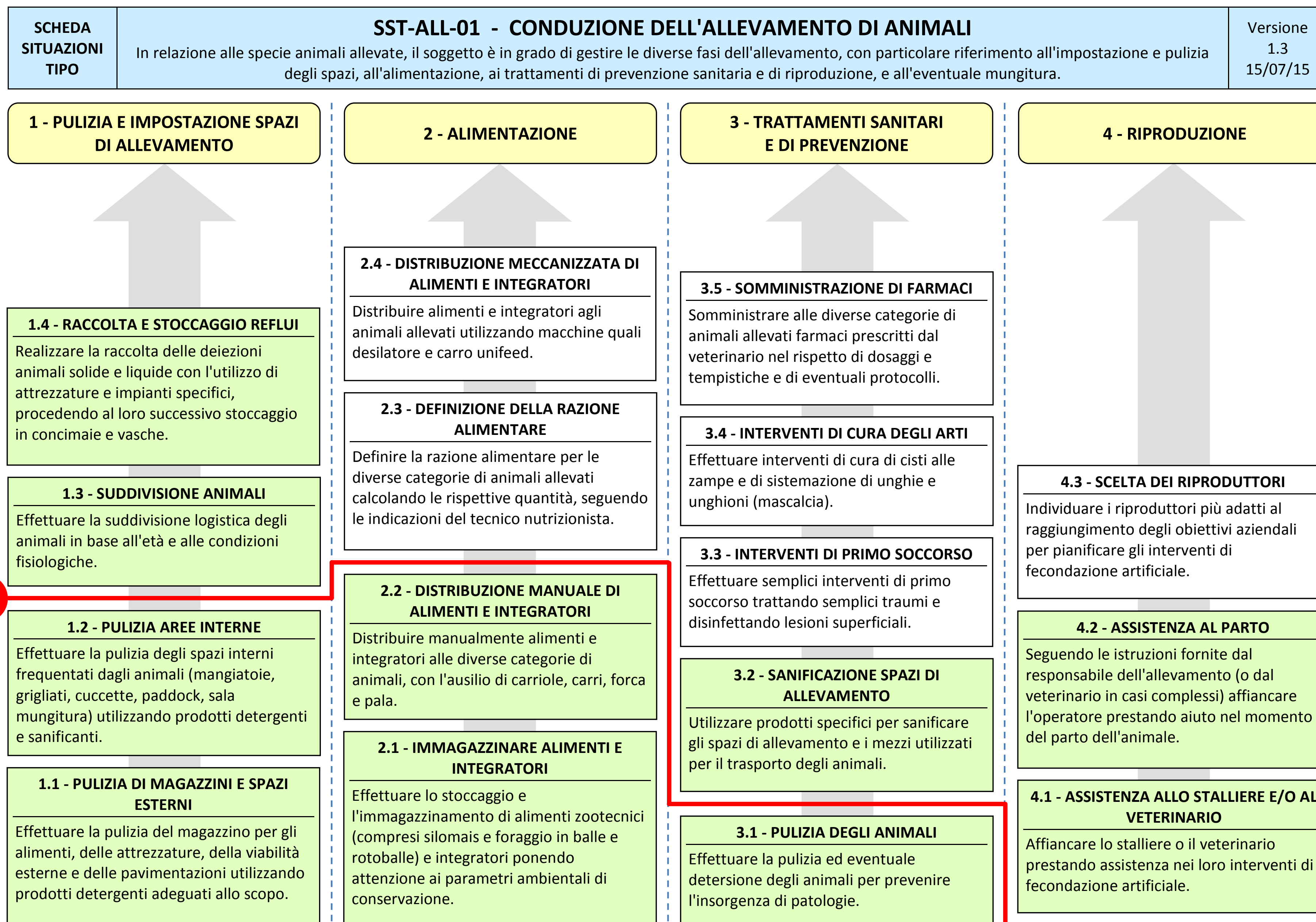

SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-AGR-06 - ESECUZIONE DELLE POTATURE
In funzione del sistema di allevamento delle piante interessate, il soggetto è in grado di eseguire la potatura di arbusti, piante da frutto e piante ornamentali, tenendo in considerazione gli aspetti produttivi e/o estetici.
Versione 1.2 15/07/15
1 - PIANTE DA LEGNO
2 - PIANTE DA FRUTTO
3 - PIANTE ORNAMENTALI
3.4 - PIANTE MONUMENTALI
Intervenire su piante monumentali di pregio con tagli di mantenimento e ridimensionamento della forma utilizzando anche le tecniche di tree-climbing o piattaforme, rispettando le proporzioni della pianta e gli eventuali vincoli paesaggistici, urbanistici e di tutela.
2.4 - ULIVO
Realizzare la potatura dell'ulivo con interventi di sfoltimento della chioma e rimozione dei rami vecchi improduttivi, rispettando la nuova vegetazione (produttiva), con l'utilizzo di scala, svettatoio, cesoia, forbici da potatura e seghetto.
3.3 - ALBERATURE
Effettuare interventi di potatura su alberature stradali pubbliche e private con interventi di rimonda del secco e riduzione e sfoltimento controllato della chioma, in tree-climbing o con l'utilizzo di piattaforme aeree, nel rispetto delle naturali tendenze delle piante e dei vincoli urbanistici relativi alla presenza di costruzioni e linee elettriche.
2.3 - POMACEE E DRUPACEE
Effettuare la potatura invernale delle pomacee (melo e pero) e delle drupacee (albicocco, susino, ciliegio) anche con l'utilizzo di forbici pneumatiche, con tagli netti che rispettino la forma di allevamento impostata al fine di favorire lo sviluppo dei rami a fiore e l'equilibrio fisiologico delle piante.
Q
3.2 - ALBERI DA GIARDINO
Realizzare il mantenimento della forma e dell'effetto estetico di varie tipologie di alberi da giardino tramite interventi di potatura, realizzati con forbici, seghetti e svettatoi, finalizzati alla rimozione di rami secchi o collocati in posizioni non idonee per il raggiungimento degli obiettivi estetici.
1.2 - MANTENIMENTO DI PIANTE DI ALTO FUSTO
Realizzare la potatura delle specie da legno di alto fusto (più di 7 metri) intervenendo con tagli di mantenimento finalizzati alla conservazione della forma utilizzando anche piattaforme e gru.
2.2 - VITE E ACTINIDIA
Effettuare la potatura invernale della vite e dell'actinidia rispettando la forma di allevamento, eliminando i tralci vecchi e riducendo quelli nuovi, con il possibile utilizzo di forbici da potatura pneumatiche.
1.1 - MANTENIMENTO DI PIANTE DI MEDIO FUSTO
Realizzare la potatura di mantenimento per le specie da legno di medio fusto intervenendo con tagli mirati finalizzati alla conservazione della forma raggiunta.
2.1 - PICCOLI FRUTTI
Effettuare la potatura di produzione di lamponi, mirtilli e ribes mediante l'asportazione invernale dei tralci vecchi e la cimatura dei polloni a fine inverno, al fine di stimolare l'emissione dei nuovi tralci produttivi.
3.1 - SIEPI E ARBUSTI
Effettuare la potatura di siepi e arbusti ornamentali con interventi di taglio finalizzati al mantenimento di forma e dimensioni delle piante, realizzati con forbici, cesoie e tosasiepi elettrico o con motore a scoppio.
Q


SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-AGR-08 - RACCOLTA DEI PRODOTTI AGRICOLI
In dipendenza dello stadio di maturazione dei prodotti, il soggetto è in grado di effettuare la raccolta manuale e/o meccanica dei prodotti agricoli, gestendo il loro stoccaggio e la conservazione in funzione del loro successivo utilizzo.
Versione 1.2 15/07/15
1 - PRODOTTI ORTO-FLORICOLI
2 - PRODOTTI FRUTTICOLI
3 - COLTURE ESTENSIVE
4 - LAVORAZIONI POST-RACCOLTA
1.3 - RACCOLTA MECCANICA DI ORTAGGI
Effettuare la raccolta meccanica di prodotti orticoli (epigei e ipogei) utilizzando macchine agevolatrici portate o trainate dal trattore (es.: scavapatate).
Q
1.2 - RACCOLTA DI ORTAGGI IPOGEI
Effettuare la raccolta di prodotti orticoli a sviluppo ipogeo (patate, carote, asparagi, cipolle, rape) utilizzando attrezzi manuali (es. ferro per asparagi).
1.1 - RACCOLTA MANUALE DI ORTAGGI E FIORI
Effettuare la raccolta manuale di ortaggi (pomodori, cetrioli, zucchine, radicchio, erbe aromatiche) e fiori recisi (gerbere, rose, crisantemi, tulipani, gladioli) utilizzando semplici attrezzi manuali (forbici).
2.2 - RACCOLTA MECCANICA
Effettuare la raccolta meccanizzata dell'uva utilizzando vendemmiatrici trainate o semoventi.
2.1 - RACCOLTA MANUALE O AGEVOLATA
Raccogliere manualmente uva, frutta e piccoli frutti utilizzando forbici e macchine agevolatrici che facilitano gli operatori (es. piattaforme per frutteti, scuotitrici per le olive).
3.2 - RACCOLTA MECCANICA DI COLTURE ESTENSIVE
Effettuare la raccolta della granella di colture estensive (mais, orzo, frumento, soia) utilizzando trebbiatrici trainate e semoventi.
3.1 - RACCOLTA MECCANICA DI FORAGGI
Effettuare il taglio e la raccolta meccanizzata di foraggi tramite l'utilizzo di barre falciatrici, imballatrici e caricaballe portati e trainati.
4.2 - TRATTAMENTI POST RACCOLTA
Effettuare trattamenti post-raccolta (es. lavaggio frutta con soluzioni antiparassitarie e trattamento granella di mais) per favorirne la conservazione e prevenire attacchi parassitari in magazzino.
Q
4.1 - PULITURA E CERNITA
Effettuare la cernita del prodotto raccolto in base a criteri pre-definiti di classificazione, procedendo ad una eventuale prima pulizia.

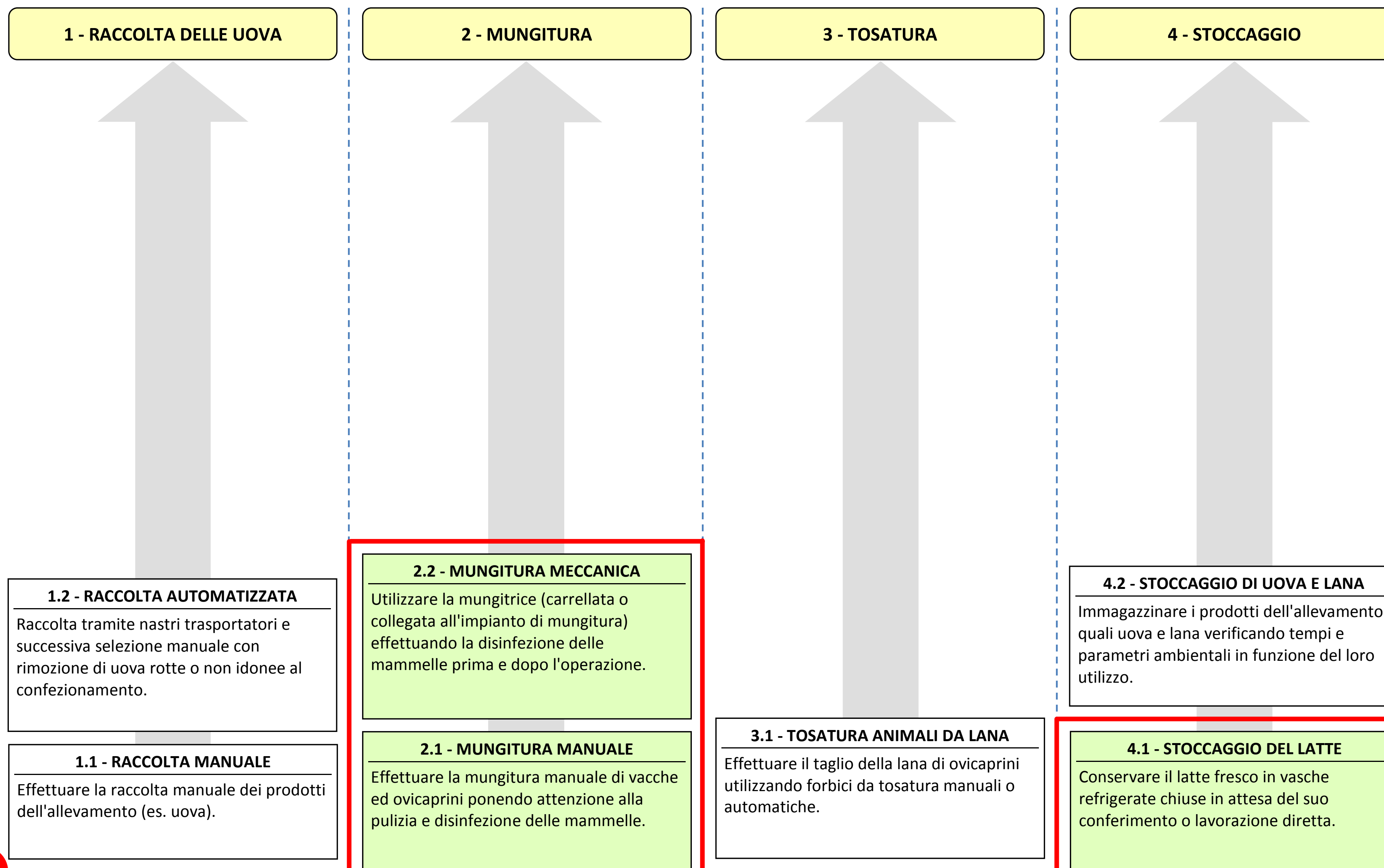

SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-AGR-09 - VENDITA DEI PRODOTTI AGRICOLI
In dipendenza dell'organizzazione aziendale, il soggetto è in grado di effettuare la vendita dei prodotti aziendali, gestendo gli spazi destinati alla commercializzazione e valorizzando il rapporto diretto con i clienti.
Versione 1.1 20/04/15
1 - VENDITA ALL'INGROSSO
2 - VENDITA AL DETTAGLIO
3 - VENDITA ON-LINE (E-COMMERCE)
1.4 - UTILIZZARE IL MULETTO
Caricare i contenitori con i prodotti sui mezzi di trasporto utilizzando il muletto.
1.3 - DOCUMENTI DI TRASPORTO E VENDITA
Predisporre ed emettere i documenti di trasporto e le fatture di vendita.
1.2 - CARICO PRODOTTI SU MEZZI DI TRASPORTO
Caricare manualmente i prodotti sui mezzi di trasporto, utilizzando anche attrezzature agevolatrici quali transpallet, carrelli e gru manuali.
1.1 - PREPARAZIONE PRODOTTI
Predisporre i prodotti nei contenitori nel rispetto delle eventuali indicazioni o preferenze del cliente.
2.3 - ASSISTENZA AL CLIENTE
Consigliare il cliente nel momento dell'acquisto assistendolo nella scelta dei prodotti.
2.2 - VENDITA DEI PRODOTTI
Prelevare il quantitativo di prodotto richiesto dal cliente, effettuare la pesatura ed emettere gli scontrini fiscali utilizzando correttamente il registratore di cassa.
2.1 - ALLESTIMENTO SPAZI DI VENDITA
Allestire gli spazi destinati alla vendita diretta dei prodotti, sia in azienda che all'esterno (mercato), esponendo opportunamente i prodotti su carrelli, bancali e altri supporti.
3.4 - GESTIONE DEL SITO WEB AZIENDALE
Realizzare l'aggiornamento del sito web aziendale relativamente a prodotti, prezzi, offerte e promozioni.
3.3 - SPEDIZIONE E PAGAMENTI
Effettuare la spedizione dei prodotti ordinati verificando successivamente l'effettuazione del pagamento.
3.2 - PREPARAZIONE MERCE
Predisporre la merce ordinata collocandola in contenitori adatti alla spedizione con eventuali imballaggi protettivi
3.1 - VERIFICA ORDINI
Verificare il numero di ordini ricevuti on-line sul sito web aziendale per procedere all'evasione.
Q
Q

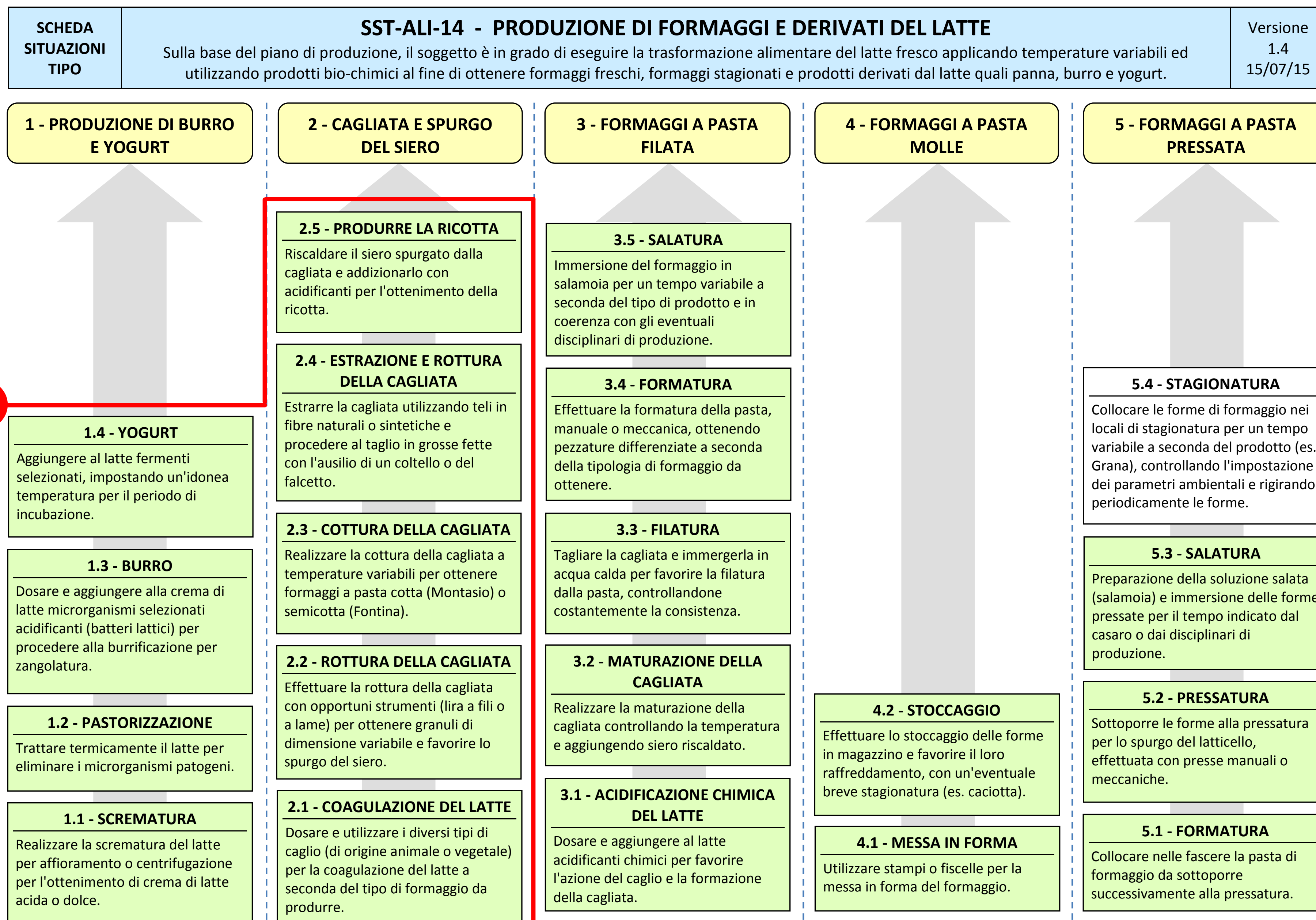
SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-AGR-11 - GESTIONE DELLE AREE VERDI Sulla base delle indicazioni progettuali o di specifiche richieste del committente, il soggetto è in grado di effettuare la realizzazione e manutenzione di aree verdi nel rispetto dei vincoli di legge.	Versione 1.1 20/04/15



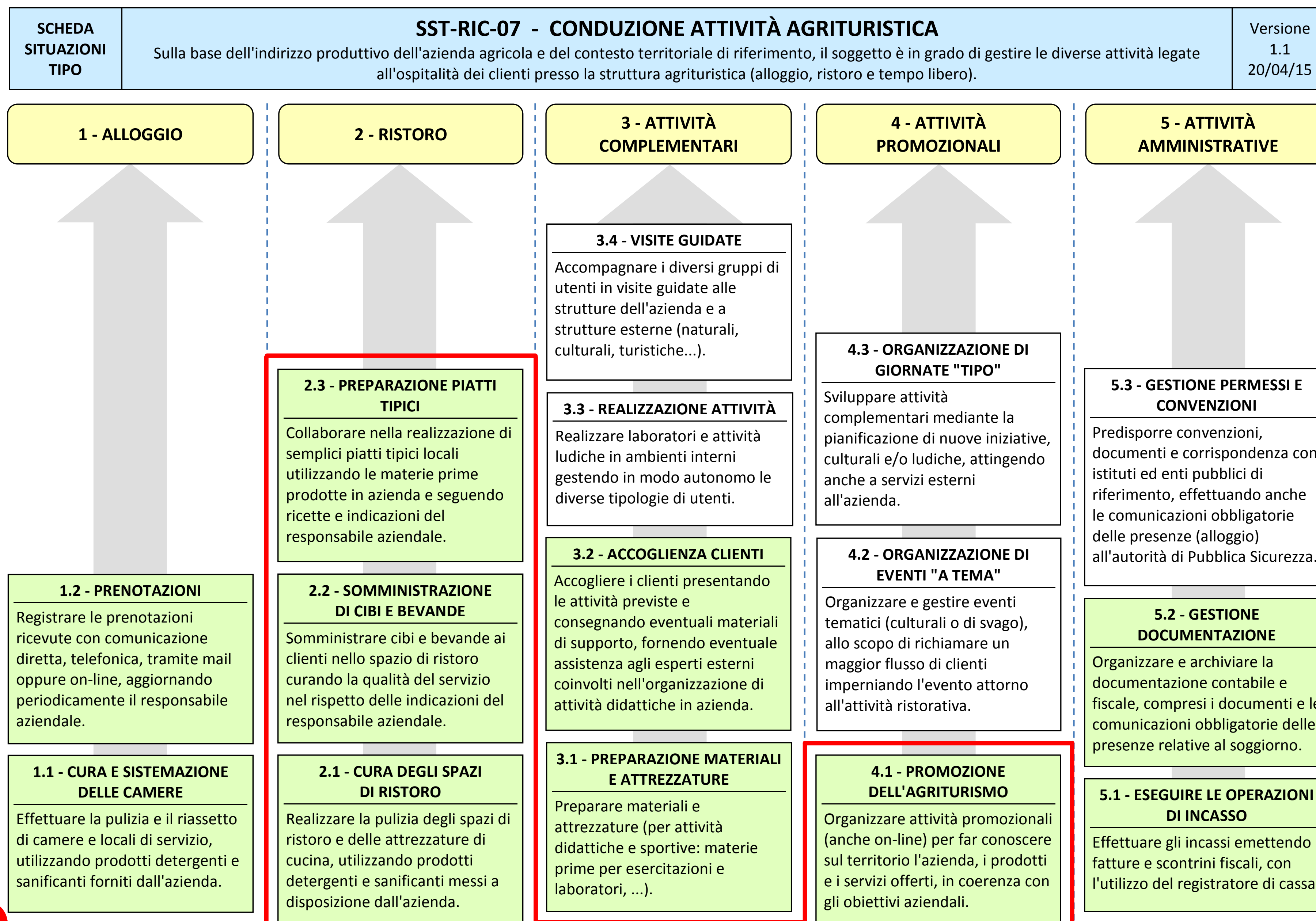

SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-ALL-01 - CONDUZIONE DELL'ALLEVAMENTO DI ANIMALI
In relazione alle specie animali allevate, il soggetto è in grado di gestire le diverse fasi dell'allevamento, con particolare riferimento all'impostazione e pulizia degli spazi, all'alimentazione, ai trattamenti di prevenzione sanitaria e di riproduzione, e all'eventuale mungitura.
Versione 1.3 15/07/15
1 - PULIZIA E IMPOSTAZIONE SPAZI DI ALLEVAMENTO
2 - ALIMENTAZIONE
3 - TRATTAMENTI SANITARI E DI PREVENZIONE
4 - RIPRODUZIONE
1.4 - RACCOLTA E STOCCAGGIO REFLUI
Realizzare la raccolta delle deiezioni animali solide e liquide con l'utilizzo di attrezzature e impianti specifici, procedendo al loro successivo stoccaggio in concimaie e vasche.
1.3 - SUDDIVISIONE ANIMALI
Effettuare la suddivisione logistica degli animali in base all'età e alle condizioni fisiologiche.
1.2 - PULIZIA AREE INTERNE
Effettuare la pulizia degli spazi interni frequentati dagli animali (mangiatoie, grigliati, cuccette, paddock, sala mungitura) utilizzando prodotti detergenti e sanificanti.
1.1 - PULIZIA DI MAGAZZINI E SPAZI ESTERNI
Effettuare la pulizia del magazzino per gli alimenti, delle attrezzature, della viabilità esterne e delle pavimentazioni utilizzando prodotti detergenti adeguati allo scopo.
2.4 - DISTRIBUZIONE MECCANIZZATA DI ALIMENTI E INTEGRATORI
Distribuire alimenti e integratori agli animali allevati utilizzando macchine quali desilatore e carro unifeed.
2.3 - DEFINIZIONE DELLA RAZIONE ALIMENTARE
Definire la razione alimentare per le diverse categorie di animali allevati calcolando le rispettive quantità, seguendo le indicazioni del tecnico nutrizionista.
2.2 - DISTRIBUZIONE MANUALE DI ALIMENTI E INTEGRATORI
Distribuire manualmente alimenti e integratori alle diverse categorie di animali, con l'ausilio di carriole, carri, forca e pala.
2.1 - IMMAGAZZINARE ALIMENTI E INTEGRATORI
Effettuare lo stoccaggio e l'immagazzinamento di alimenti zootecnici (compresi silomais e foraggio in balle e rotoballe) e integratori ponendo attenzione ai parametri ambientali di conservazione.
3.5 - SOMMINISTRAZIONE DI FARMACI
Somministrare alle diverse categorie di animali allevati farmaci prescritti dal veterinario nel rispetto di dosaggi e tempistiche e di eventuali protocolli.
3.4 - INTERVENTI DI CURA DEGLI ARTI
Effettuare interventi di cura di cisti alle zampe e di sistemazione di unghie e unghioni (mascalcia).
3.3 - INTERVENTI DI PRIMO SOCCORSO
Effettuare semplici interventi di primo soccorso trattando semplici traumi e disinfettando lesioni superficiali.
3.2 - SANIFICAZIONE SPAZI DI ALLEVAMENTO
Utilizzare prodotti specifici per sanificare gli spazi di allevamento e i mezzi utilizzati per il trasporto degli animali.
3.1 - PULIZIA DEGLI ANIMALI
Effettuare la pulizia ed eventuale detersione degli animali per prevenire l'insorgenza di patologie.
4.3 - SCELTA DEI RIPRODUTTORI
Individuare i riproduttori più adatti al raggiungimento degli obiettivi aziendali per pianificare gli interventi di fecondazione artificiale.
4.2 - ASSISTENZA AL PARTO
Seguendo le istruzioni fornite dal responsabile dell'allevamento (o dal veterinario in casi complessi) affiancare l'operatore prestando aiuto nel momento del parto dell'animale.
4.1 - ASSISTENZA ALLO STALLIERE E/O AL VETERINARIO
Affiancare lo stalliere o il veterinario prestando assistenza nei loro interventi di fecondazione artificiale.
Q
Q

SCHEDA SITUAZIONI TIPO	**SST-ALL-02 - RACCOLTA DEI PRODOTTI DI ALLEVAMENTO** In dipendenza dell’indirizzo produttivo aziendale, il soggetto è in grado di effettuare la raccolta manuale e/o meccanica dei prodotti dell’allevamento quali uova, latte e lana, gestendo il loro stoccaggio e conservazione in funzione del loro successivo utilizzo.	Versione 1.2 15/07/15





SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-ALI-14 - PRODUZIONE DI FORMAGGI E DERIVATI DEL LATTE
Sulla base del piano di produzione, il soggetto è in grado di eseguire la trasformazione alimentare del latte fresco applicando temperature variabili ed utilizzando prodotti bio-chimici al fine di ottenere formaggi freschi, formaggi stagionati e prodotti derivati dal latte quali panna, burro e yogurt.
Versione 1.4 15/07/15
1 - PRODUZIONE DI BURRO E YOGURT
2 - CAGLIATA E SPURGO DEL SIERO
3 - FORMAGGI A PASTA FILATA
4 - FORMAGGI A PASTA MOLLE
5 - FORMAGGI A PASTA PRESSATA
2.5 - PRODURRE LA RICOTTA
Riscaldare il siero spurgato dalla cagliata e addizionarlo con acidificanti per l'ottenimento della ricotta.
3.5 - SALATURA
Immersione del formaggio in salamoia per un tempo variabile a seconda del tipo di prodotto e in coerenza con gli eventuali disciplinari di produzione.
2.4 - ESTRAZIONE E ROTTURA DELLA CAGLIATA
Estrarre la cagliata utilizzando teli in fibre naturali o sintetiche e procedere al taglio in grosse fette con l'ausilio di un coltello o del falcetto.
3.4 - FORMATURA
Effettuare la formatura della pasta, manuale o meccanica, ottenendo pezzature differenziate a seconda della tipologia di formaggio da ottenere.
5.4 - STAGIONATURA
Collocare le forme di formaggio nei locali di stagionatura per un tempo variabile a seconda del prodotto (es. Grana), controllando l'impostazione dei parametri ambientali e rigirando periodicamente le forme.
Q
1.4 - YOGURT
Aggiungere al latte fermenti selezionati, impostando un'idonea temperatura per il periodo di incubazione.
2.3 - COTTURA DELLA CAGLIATA
Realizzare la cottura della cagliata a temperature variabili per ottenere formaggi a pasta cotta (Montasio) o semicotta (Fontina).
3.3 - FILATURA
Tagliare la cagliata e immergerla in acqua calda per favorire la filatura dalla pasta, controllandone costantemente la consistenza.
5.3 - SALATURA
Preparazione della soluzione salata (salamoia) e immersione delle forme pressate per il tempo indicato dal casaro o dai disciplinari di produzione.
1.3 - BURRO
Dosare e aggiungere alla crema di latte microrganismi selezionati acidificanti (batteri lattici) per procedere alla burrificazione per zangolatura.
2.2 - ROTTURA DELLA CAGLIATA
Effettuare la rottura della cagliata con opportuni strumenti (lira a fili o a lame) per ottenere granuli di dimensione variabile e favorire lo spurgo del siero.
3.2 - MATURAZIONE DELLA CAGLIATA
Realizzare la maturazione della cagliata controllando la temperatura e aggiungendo siero riscaldato.
4.2 - STOCCAGGIO
Effettuare lo stoccaggio delle forme in magazzino e favorire il loro raffreddamento, con un'eventuale breve stagionatura (es. caciotta).
5.2 - PRESSATURA
Sottoporre le forme alla pressatura per lo spurgo del latticello, effettuata con presse manuali o meccaniche.
1.2 - PASTORIZZAZIONE
Trattare termicamente il latte per eliminare i microrganismi patogeni.
2.1 - COAGULAZIONE DEL LATTE
Dosare e utilizzare i diversi tipi di caglio (di origine animale o vegetale) per la coagulazione del latte a seconda del tipo di formaggio da produrre.
3.1 - ACIDIFICAZIONE CHIMICA DEL LATTE
Dosare e aggiungere al latte acidificanti chimici per favorire l'azione del caglio e la formazione della cagliata.
4.1 - MESSA IN FORMA
Utilizzare stampi o fiscelle per la messa in forma del formaggio.
5.1 - FORMATURA
Collocare nelle fascere la pasta di formaggio da sottoporre successivamente alla pressatura.
1.1 - SCREMATURA
Realizzare la scrematura del latte per affioramento o centrifugazione per l'ottenimento di crema di latte acida o dolce.
Q


SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-RIC-07 - CONDUZIONE ATTIVITÀ AGRITURISTICA
Sulla base dell'indirizzo produttivo dell'azienda agricola e del contesto territoriale di riferimento, il soggetto è in grado di gestire le diverse attività legate all'ospitalità dei clienti presso la struttura agrituristica (alloggio, ristoro e tempo libero).
Versione 1.1 20/04/15
1 - ALLOGGIO
2 - RISTORO
3 - ATTIVITÀ COMPLEMENTARI
4 - ATTIVITÀ PROMOZIONALI
5 - ATTIVITÀ AMMINISTRATIVE
1.2 - PRENOTAZIONI
Registrare le prenotazioni ricevute con comunicazione diretta, telefonica, tramite mail oppure on-line, aggiornando periodicamente il responsabile aziendale.
1.1 - CURA E SISTEMAZIONE DELLE CAMERE
Effettuare la pulizia e il riassetto di camere e locali di servizio, utilizzando prodotti detergenti e sanificanti forniti dall'azienda.
2.3 - PREPARAZIONE PIATTI TIPICI
Collaborare nella realizzazione di semplici piatti tipici locali utilizzando le materie prime prodotte in azienda e seguendo ricette e indicazioni del responsabile aziendale.
2.2 - SOMMINISTRAZIONE DI CIBI E BEVANDE
Somministrare cibi e bevande ai clienti nello spazio di ristoro curando la qualità del servizio nel rispetto delle indicazioni del responsabile aziendale.
2.1 - CURA DEGLI SPAZI DI RISTORO
Realizzare la pulizia degli spazi di ristoro e delle attrezzature di cucina, utilizzando prodotti detergenti e sanificanti messi a disposizione dall'azienda.
3.4 - VISITE GUIDATE
Accompagnare i diversi gruppi di utenti in visite guidate alle strutture dell'azienda e a strutture esterne (naturali, culturali, turistiche...).
3.3 - REALIZZAZIONE ATTIVITÀ
Realizzare laboratori e attività ludiche in ambienti interni gestendo in modo autonomo le diverse tipologie di utenti.
3.2 - ACCOGLIENZA CLIENTI
Accogliere i clienti presentando le attività previste e consegnando eventuali materiali di supporto, fornendo eventuale assistenza agli esperti esterni coinvolti nell'organizzazione di attività didattiche in azienda.
3.1 - PREPARAZIONE MATERIALI E ATTREZZATURE
Preparare materiali e attrezzature (per attività didattiche e sportive: materie prime per esercitazioni e laboratori, ...).
4.3 - ORGANIZZAZIONE DI GIORNATE "TIPO"
Sviluppare attività complementari mediante la pianificazione di nuove iniziative, culturali e/o ludiche, attingendo anche a servizi esterni all'azienda.
4.2 - ORGANIZZAZIONE DI EVENTI "A TEMA"
Organizzare e gestire eventi tematici (culturali o di svago), allo scopo di richiamare un maggior flusso di clienti imperniando l'evento attorno all'attività ristorativa.
4.1 - PROMOZIONE DELL'AGRITURISMO
Organizzare attività promozionali (anche on-line) per far conoscere sul territorio l'azienda, i prodotti e i servizi offerti, in coerenza con gli obiettivi aziendali.
5.3 - GESTIONE PERMESSI E CONVENZIONI
Predisporre convenzioni, documenti e corrispondenza con istituti ed enti pubblici di riferimento, effettuando anche le comunicazioni obbligatorie delle presenze (alloggio) all'autorità di Pubblica Sicurezza.
5.2 - GESTIONE DOCUMENTAZIONE
Organizzare e archiviare la documentazione contabile e fiscale, compresi i documenti e le comunicazioni obbligatorie delle presenze relative al soggiorno.
5.1 - ESEGUIRE LE OPERAZIONI DI INCASSO
Effettuare gli incassi emettendo fatture e scontrini fiscali, con l'utilizzo del registratore di cassa.
Q
Q

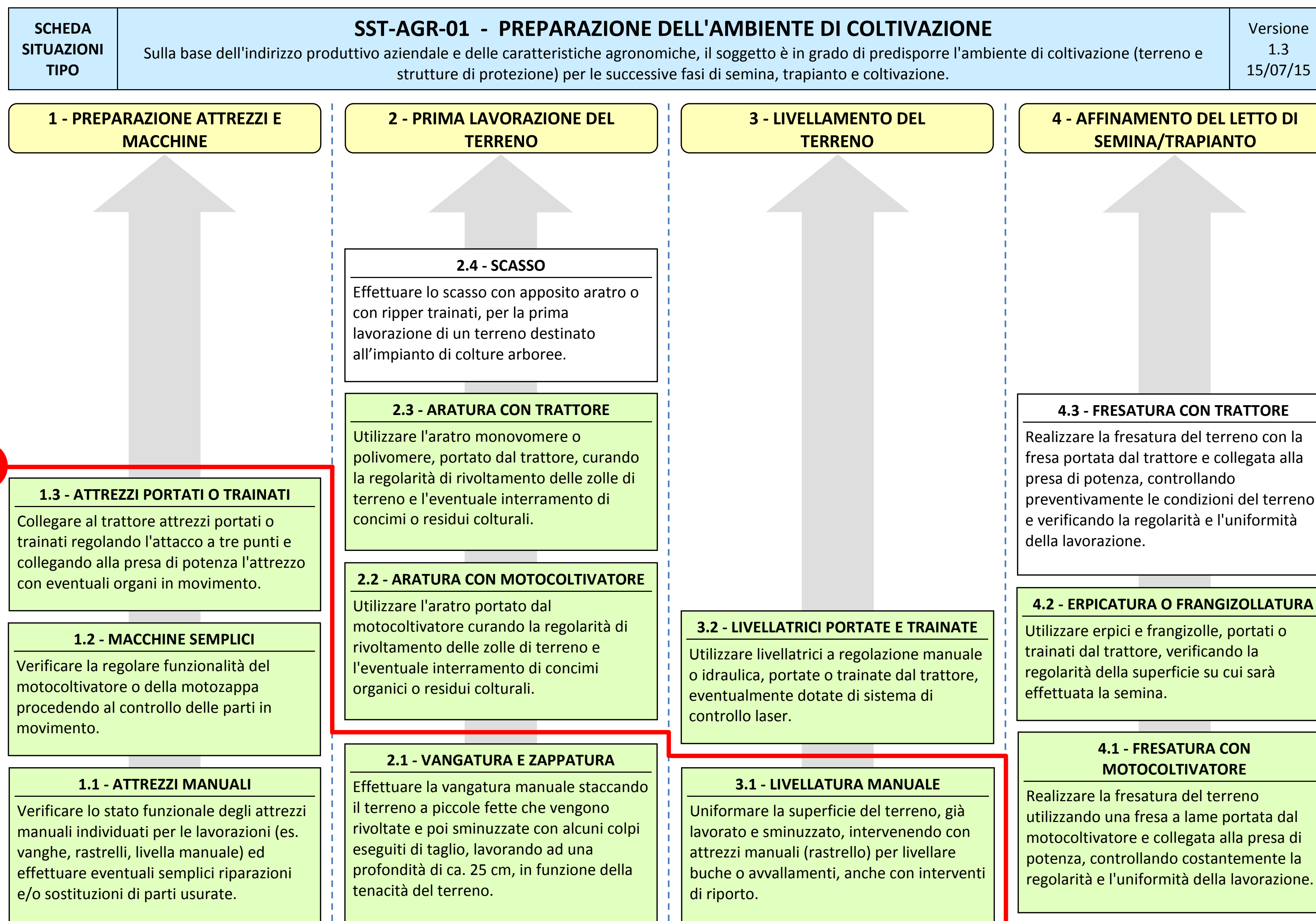
Area professionale: **AGRO-ALIMENTARE**
Settore economico professionale: **AGRICOLTURA, SILVICOLTURA E PESCA**
Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE AGRICOLO**

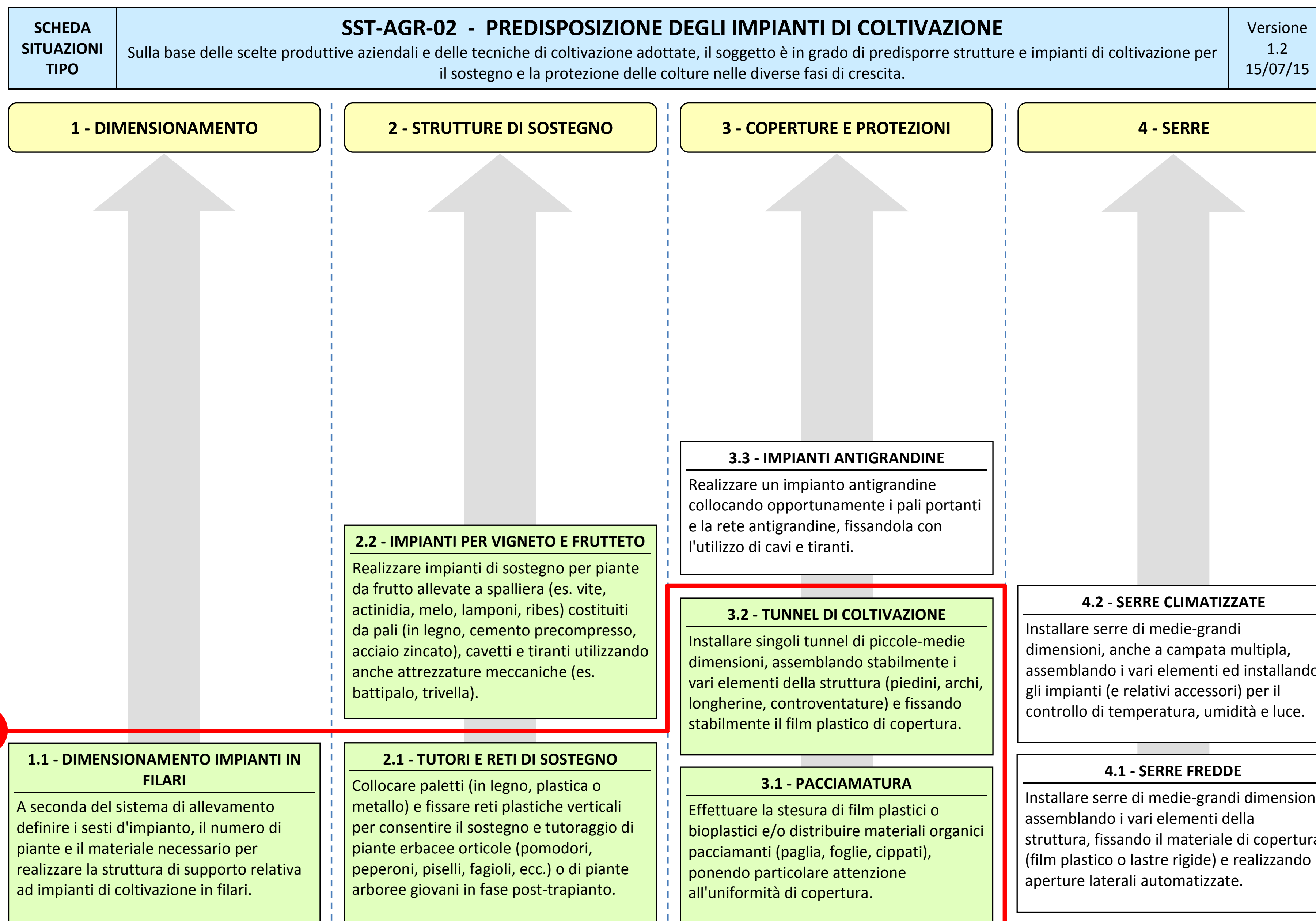
Standard professionali regionali per la Qualifica professionale di:

OPERATORE AMBIENTALE MONTANO

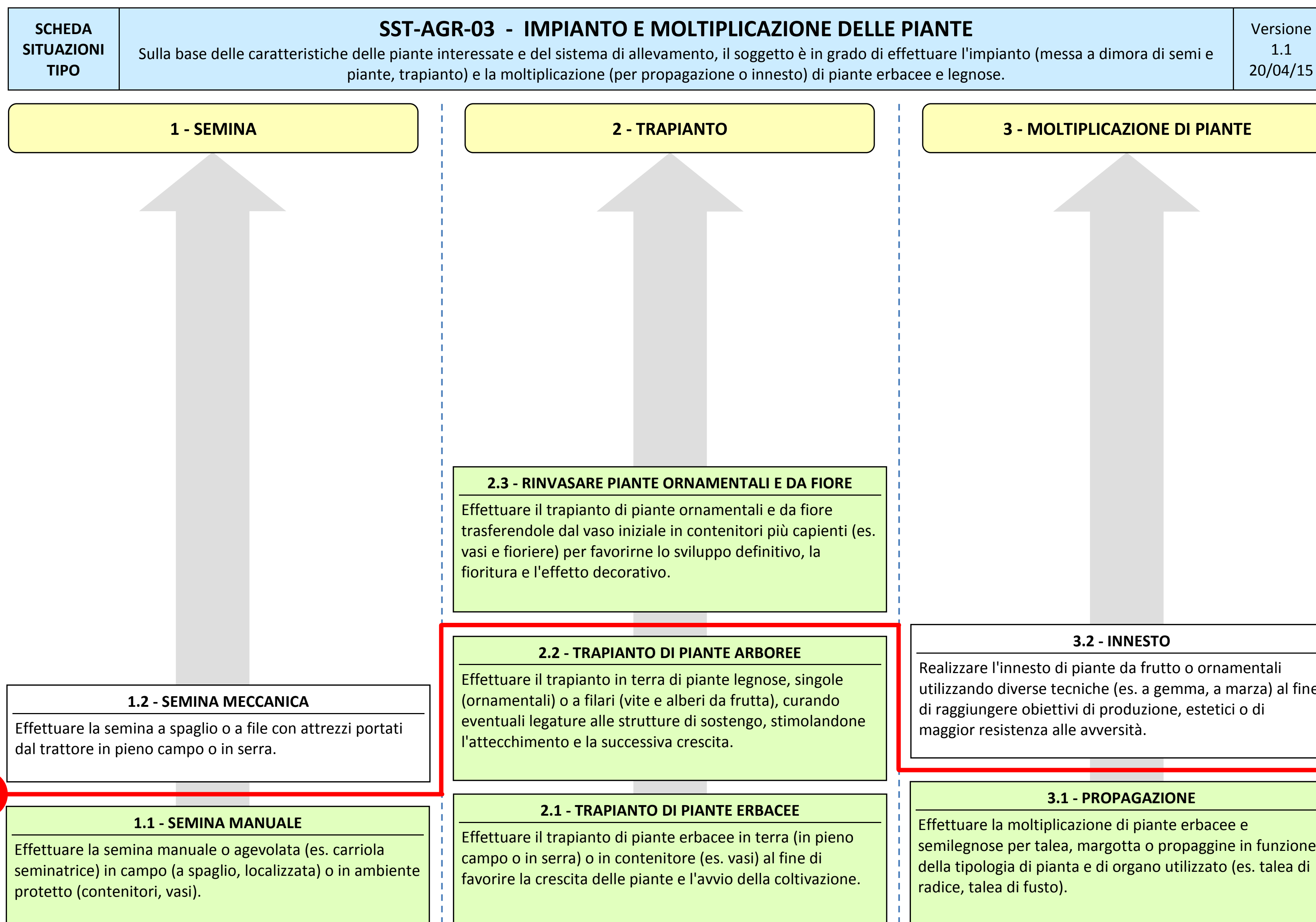
Codice	*Titolo della QPR*	*EQF*	*Nel profilo la QPR è sviluppata in modo:*	*Note sulle SST correlate*
QPR-AGR-01	Preparazione dell'ambiente di coltivazione	3	Parziale	
QPR-AGR-02	Predisposizione degli impianti di coltivazione	3	Parziale	
QPR-AGR-03	Impianto e moltiplicazione delle piante	3	Parziale	
QPR-AGR-05	Distribuzione di prodotti fertilizzanti e fitosanitari	3	Parziale	
QPR-AGR-06	Esecuzione delle potature	3	Parziale	
QPR-AGR-07	Abbattimento di alberi e alberature	3	Completo	
QPR-AGR-08	Raccolta dei prodotti agricoli	3	Completo	
QPR-AGR-09	Vendita dei prodotti agricoli	3	Parziale	
QPR-AGR-12	Realizzazione di opere di ingegneria naturalistica	3	Completo	
QPR-ALL-01	Conduzione dell'allevamento di animali	3	Parziale	
QPR-ALL-02	Raccolta dei prodotti di allevamento	3	Completo	
QPR-ALL-03	Allevamento delle api	3	Completo	
QPR-ALL-04	Lavorazione di prodotti apicoli	3	Parziale	

Per ciascuna delle QPR costituenti il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

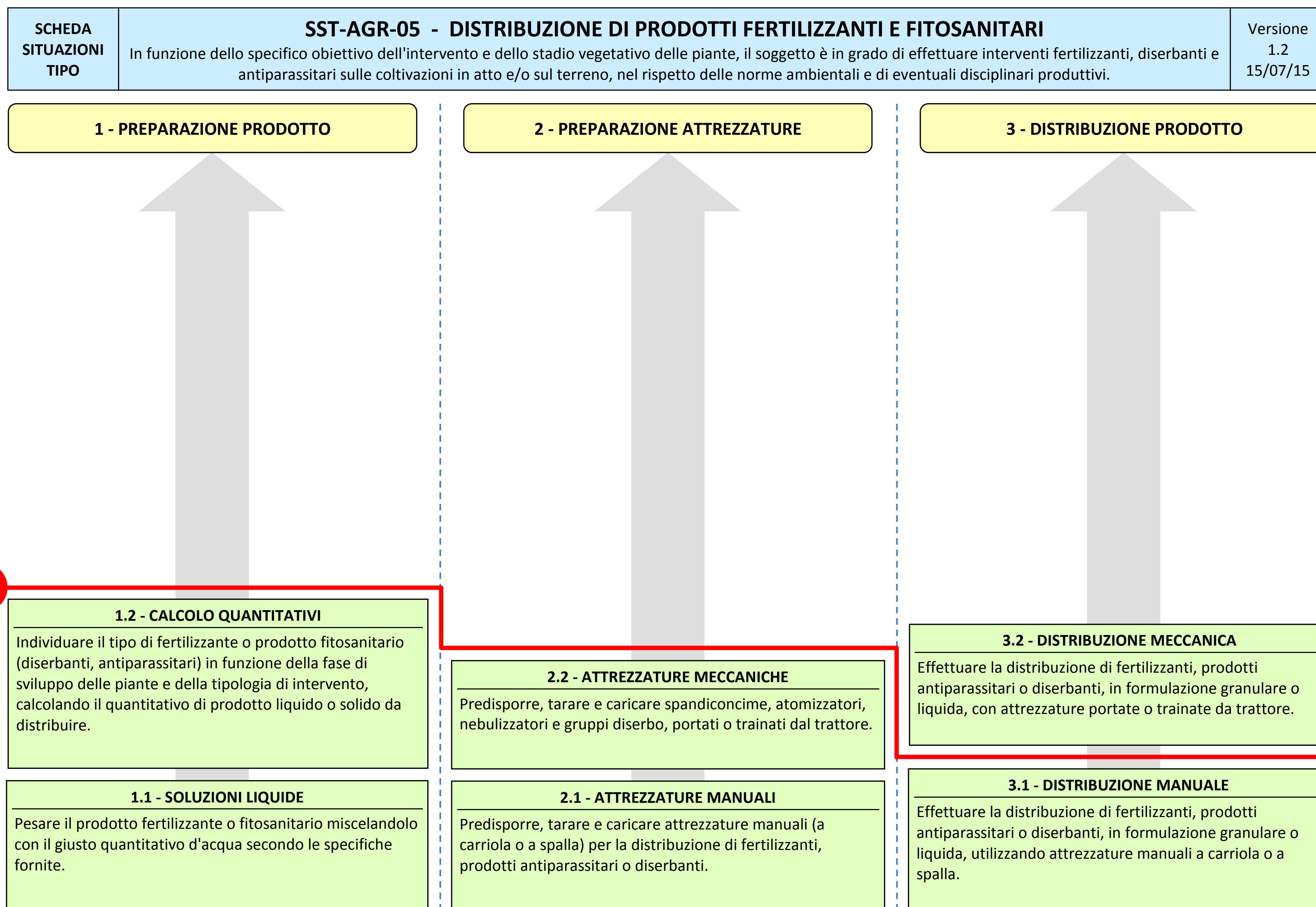

SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-AGR-01 - PREPARAZIONE DELL'AMBIENTE DI COLTIVAZIONE
Sulla base dell'indirizzo produttivo aziendale e delle caratteristiche agronomiche, il soggetto è in grado di predisporre l'ambiente di coltivazione (terreno e strutture di protezione) per le successive fasi di semina, trapianto e coltivazione.
Versione 1.3 15/07/15
1 - PREPARAZIONE ATTREZZI E MACCHINE
1.3 - ATTREZZI PORTATI O TRAINATI
Collegare al trattore attrezzi portati o trainati regolando l'attacco a tre punti e collegando alla presa di potenza l'attrezzo con eventuali organi in movimento.
1.2 - MACCHINE SEMPLICI
Verificare la regolare funzionalità del motocoltivatore o della motozappa procedendo al controllo delle parti in movimento.
1.1 - ATTREZZI MANUALI
Verificare lo stato funzionale degli attrezzi manuali individuati per le lavorazioni (es. vanghe, rastrelli, livella manuale) ed effettuare eventuali semplici riparazioni e/o sostituzioni di parti usurate.
2 - PRIMA LAVORAZIONE DEL TERRENO
2.4 - SCASSO
Effettuare lo scasso con apposito aratro o con ripper trainati, per la prima lavorazione di un terreno destinato all'impianto di colture arboree.
2.3 - ARATURA CON TRATTORE
Utilizzare l'aratro monovomere o polivomere, portato dal trattore, curando la regolarità di rivoltamento delle zolle di terreno e l'eventuale interramento di concimi o residui colturali.
2.2 - ARATURA CON MOTOCOLTIVATORE
Utilizzare l'aratro portato dal motocoltivatore curando la regolarità di rivoltamento delle zolle di terreno e l'eventuale interramento di concimi organici o residui colturali.
2.1 - VANGATURA E ZAPPATURA
Effettuare la vangatura manuale staccando il terreno a piccole fette che vengono rivoltate e poi sminuzzate con alcuni colpi eseguiti di taglio, lavorando ad una profondità di ca. 25 cm, in funzione della tenacità del terreno.
3 - LIVELLAMENTO DEL TERRENO
3.2 - LIVELLATRICI PORTATE E TRAINATE
Utilizzare livellatrici a regolazione manuale o idraulica, portate o trainate dal trattore, eventualmente dotate di sistema di controllo laser.
3.1 - LIVELLATURA MANUALE
Uniformare la superficie del terreno, già lavorato e sminuzzato, intervenendo con attrezzi manuali (rastrello) per livellare buche o avvallamenti, anche con interventi di riporto.
4 - AFFINAMENTO DEL LETTO DI SEMINA/TRAPIANTO
4.3 - FRESATURA CON TRATTORE
Realizzare la fresatura del terreno con la fresa portata dal trattore e collegata alla presa di potenza, controllando preventivamente le condizioni del terreno e verificando la regolarità e l'uniformità della lavorazione.
4.2 - ERPICATURA O FRANGIZOLLATURA
Utilizzare erpici e frangizolle, portati o trainati dal trattore, verificando la regolarità della superficie su cui sarà effettuata la semina.
4.1 - FRESATURA CON MOTOCOLTIVATORE
Realizzare la fresatura del terreno utilizzando una fresa a lame portata dal motocoltivatore e collegata alla presa di potenza, controllando costantemente la regolarità e l'uniformità della lavorazione.
Q
Q

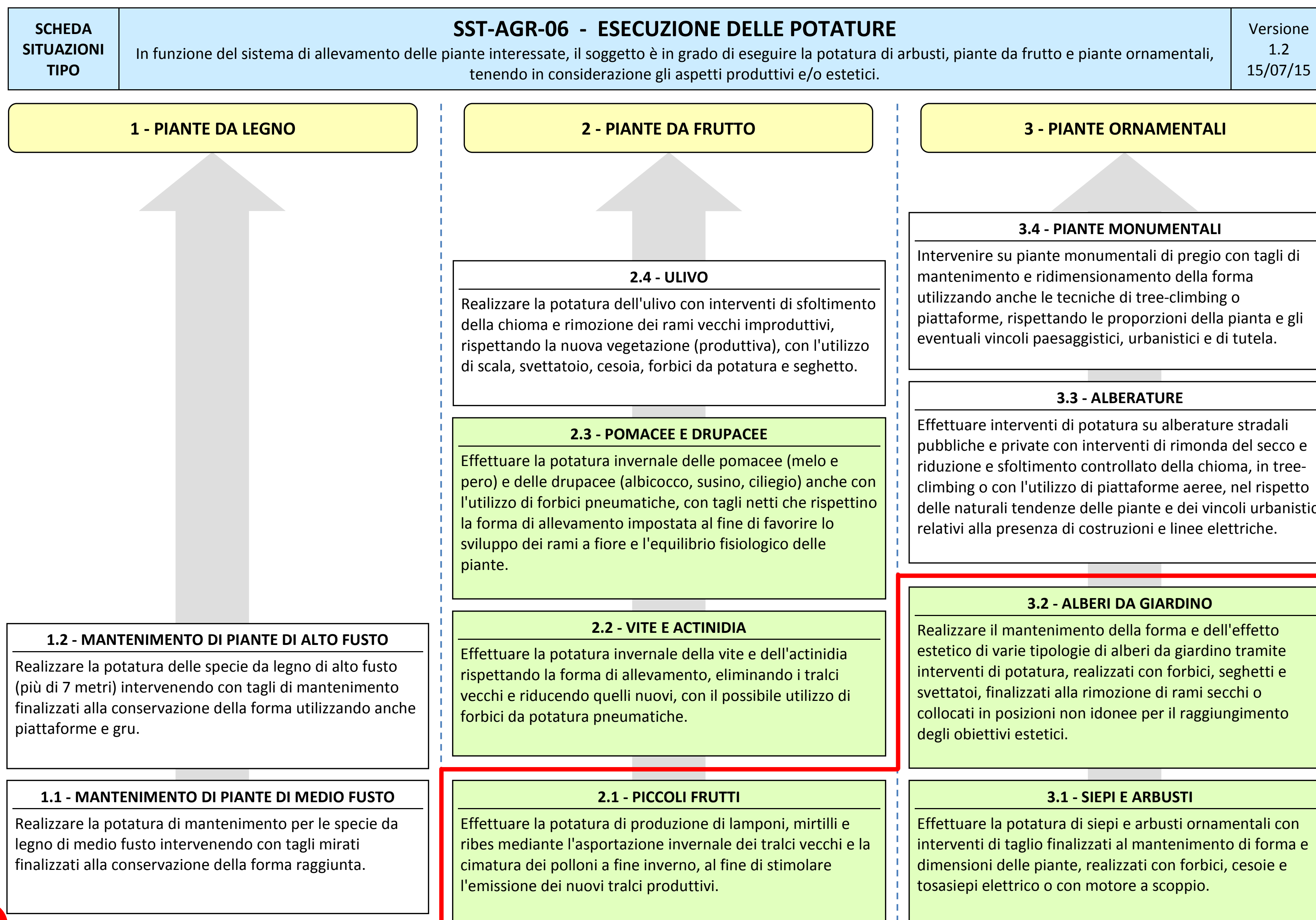

SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-AGR-02 - PREDISPOSIZIONE DEGLI IMPIANTI DI COLTIVAZIONE
Sulla base delle scelte produttive aziendali e delle tecniche di coltivazione adottate, il soggetto è in grado di predisporre strutture e impianti di coltivazione per il sostegno e la protezione delle colture nelle diverse fasi di crescita.
Versione 1.2 15/07/15
1 - DIMENSIONAMENTO
2 - STRUTTURE DI SOSTEGNO
3 - COPERTURE E PROTEZIONI
4 - SERRE
3.3 - IMPIANTI ANTIGRANDINE
Realizzare un impianto antigrandine collocando opportunamente i pali portanti e la rete antigrandine, fissandola con l'utilizzo di cavi e tiranti.
2.2 - IMPIANTI PER VIGNETO E FRUTTETO
Realizzare impianti di sostegno per piante da frutto allevate a spalliera (es. vite, actinidia, melo, lamponi, ribes) costituiti da pali (in legno, cemento precompresso, acciaio zincato), cavetti e tiranti utilizzando anche attrezzature meccaniche (es. battipalo, trivella).
3.2 - TUNNEL DI COLTIVAZIONE
Installare singoli tunnel di piccole-medie dimensioni, assemblando stabilmente i vari elementi della struttura (piedini, archi, longherine, controventature) e fissando stabilmente il film plastico di copertura.
4.2 - SERRE CLIMATIZZATE
Installare serre di medie-grandi dimensioni, anche a campata multipla, assemblando i vari elementi ed installando gli impianti (e relativi accessori) per il controllo di temperatura, umidità e luce.
Q
1.1 - DIMENSIONAMENTO IMPIANTI IN FILARI
A seconda del sistema di allevamento definire i sesti d'impianto, il numero di piante e il materiale necessario per realizzare la struttura di supporto relativa ad impianti di coltivazione in filari.
2.1 - TUTORI E RETI DI SOSTEGNO
Collocare paletti (in legno, plastica o metallo) e fissare reti plastiche verticali per consentire il sostegno e tutoraggio di piante erbacee orticole (pomodori, peperoni, piselli, fagioli, ecc.) o di piante arboree giovani in fase post-trapianto.
3.1 - PACCIAMATURA
Effettuare la stesura di film plastici o bioplastici e/o distribuire materiali organici pacciamanti (paglia, foglie, cippati), ponendo particolare attenzione all'uniformità di copertura.
4.1 - SERRE FREDDE
Installare serre di medie-grandi dimensioni assemblando i vari elementi della struttura, fissando il materiale di copertura (film plastico o lastre rigide) e realizzando aperture laterali automatizzate.
Q

SCHEDA SITUAZIONI TIPO	**SST-AGR-03 - IMPIANTO E MOLTIPLICAZIONE DELLE PIANTE** Sulla base delle caratteristiche delle piante interessate e del sistema di allevamento, il soggetto è in grado di effettuare l'impianto (messa a dimora di semi e piante, trapianto) e la moltiplicazione (per propagazione o innesto) di piante erbacee e legnose.	Versione 1.1 20/04/15



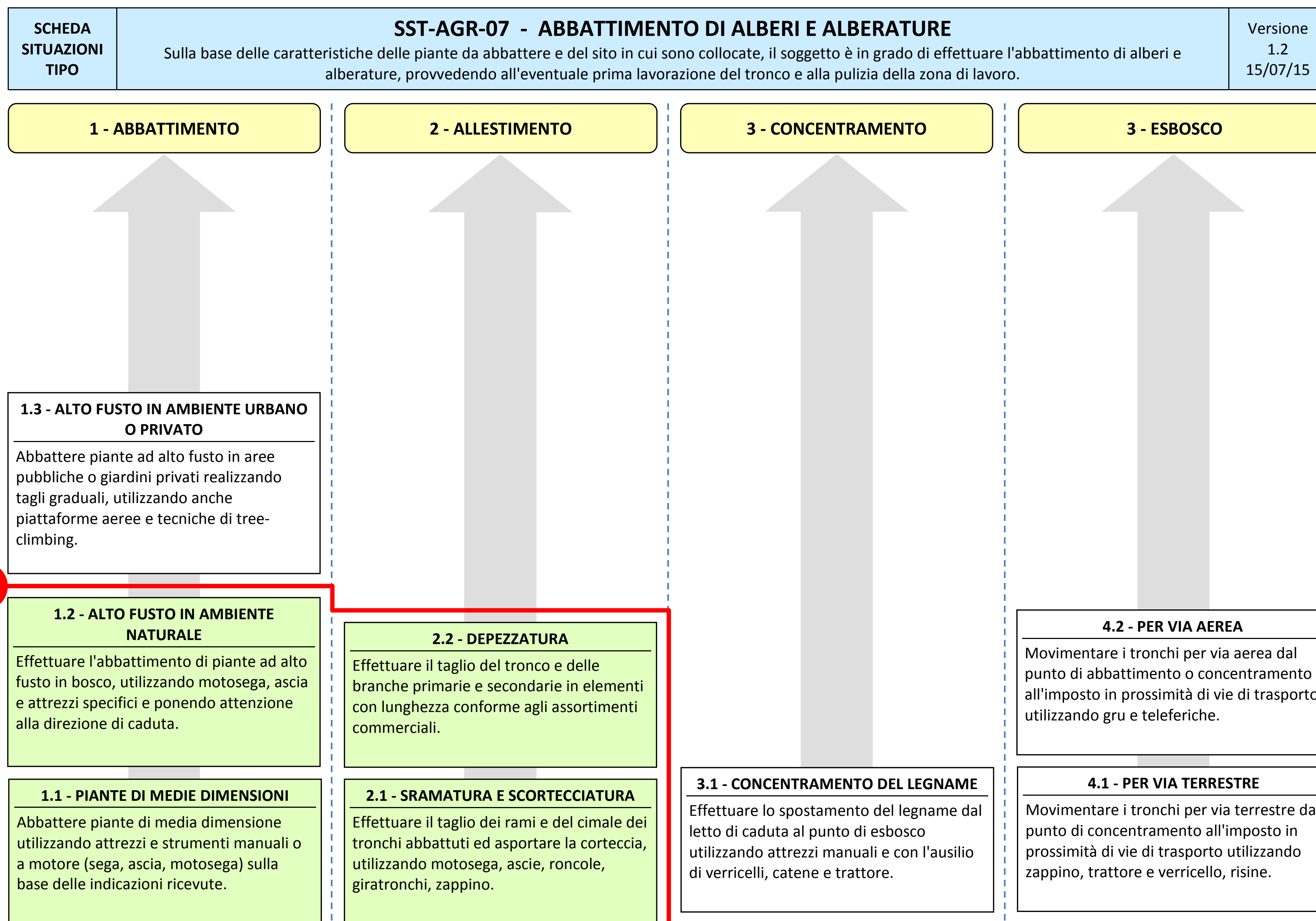
SCHEDA SITUAZIONI TIPO	**SST-AGR-05 - DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI FERTILIZZANTI E FITOSANITARI** In funzione dello specifico obiettivo dell'intervento e dello stadio vegetativo delle piante, il soggetto è in grado di effettuare interventi fertilizzanti, diserbanti e antiparassitari sulle coltivazioni in atto e/o sul terreno, nel rispetto delle norme ambientali e di eventuali disciplinari produttivi.	Versione 1.2 15/07/15

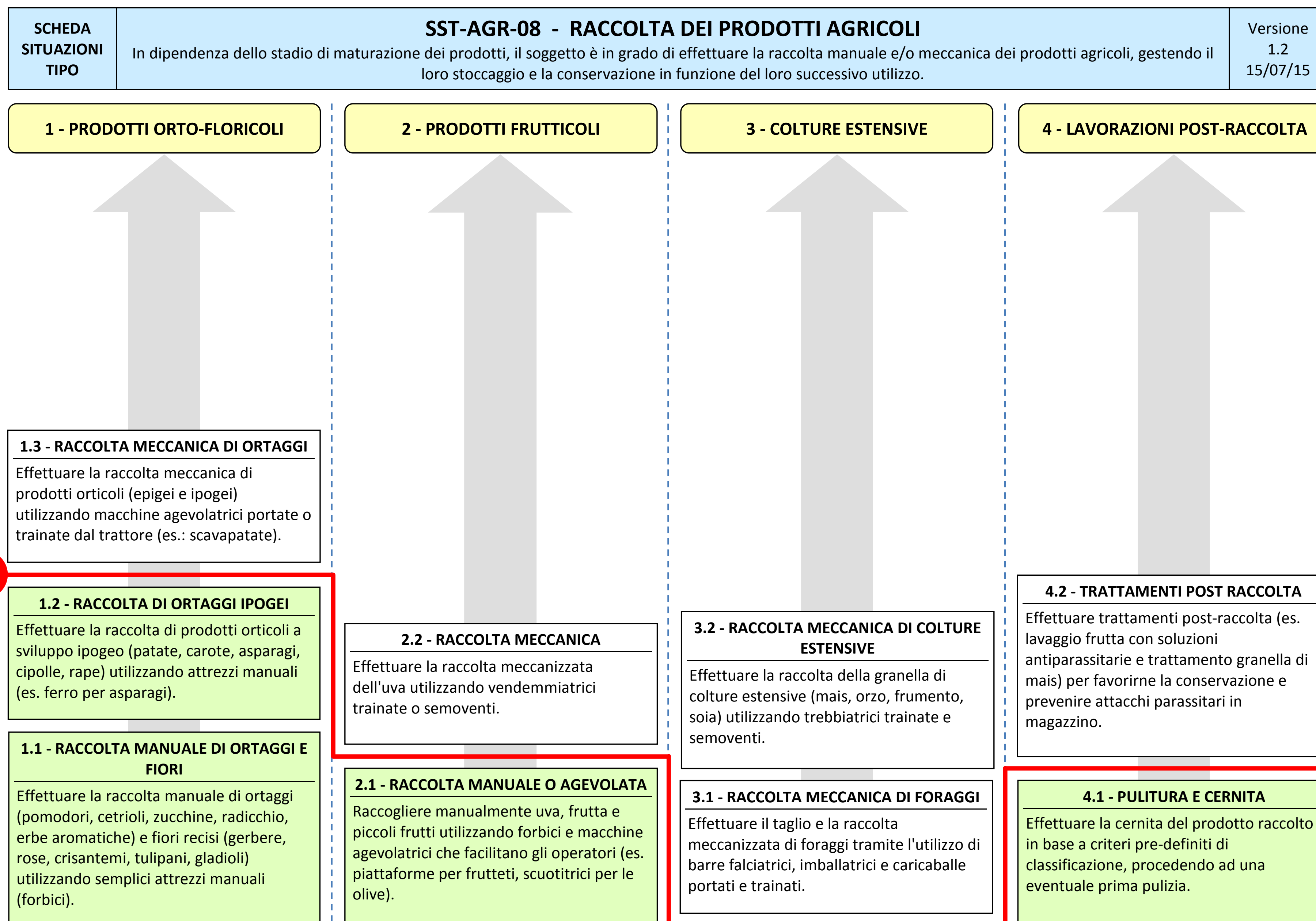




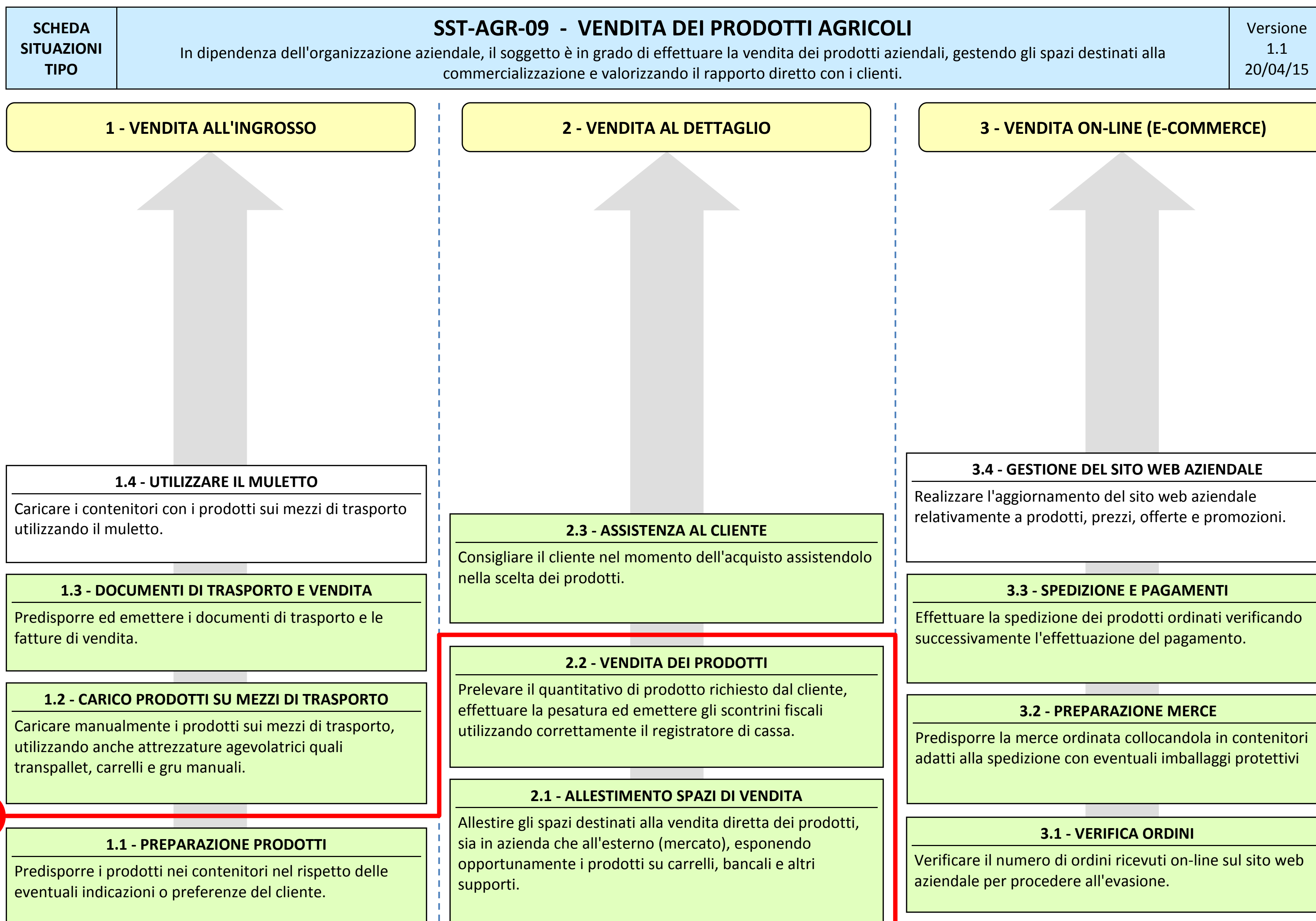
SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-AGR-06 - ESECUZIONE DELLE POTATURE
In funzione del sistema di allevamento delle piante interessate, il soggetto è in grado di eseguire la potatura di arbusti, piante da frutto e piante ornamentali, tenendo in considerazione gli aspetti produttivi e/o estetici.
Versione 1.2 15/07/15
1 - PIANTE DA LEGNO
2 - PIANTE DA FRUTTO
3 - PIANTE ORNAMENTALI
1.2 - MANTENIMENTO DI PIANTE DI ALTO FUSTO
Realizzare la potatura delle specie da legno di alto fusto (più di 7 metri) intervenendo con tagli di mantenimento finalizzati alla conservazione della forma utilizzando anche piattaforme e gru.
1.1 - MANTENIMENTO DI PIANTE DI MEDIO FUSTO
Realizzare la potatura di mantenimento per le specie da legno di medio fusto intervenendo con tagli mirati finalizzati alla conservazione della forma raggiunta.
2.4 - ULIVO
Realizzare la potatura dell'ulivo con interventi di sfoltimento della chioma e rimozione dei rami vecchi improduttivi, rispettando la nuova vegetazione (produttiva), con l'utilizzo di scala, svettatoio, cesoia, forbici da potatura e seghetto.
2.3 - POMACEE E DRUPACEE
Effettuare la potatura invernale delle pomacee (melo e pero) e delle drupacee (albicocco, susino, ciliegio) anche con l'utilizzo di forbici pneumatiche, con tagli netti che rispettino la forma di allevamento impostata al fine di favorire lo sviluppo dei rami a fiore e l'equilibrio fisiologico delle piante.
2.2 - VITE E ACTINIDIA
Effettuare la potatura invernale della vite e dell'actinidia rispettando la forma di allevamento, eliminando i tralci vecchi e riducendo quelli nuovi, con il possibile utilizzo di forbici da potatura pneumatiche.
2.1 - PICCOLI FRUTTI
Effettuare la potatura di produzione di lamponi, mirtilli e ribes mediante l'asportazione invernale dei tralci vecchi e la cimatura dei polloni a fine inverno, al fine di stimolare l'emissione dei nuovi tralci produttivi.
3.4 - PIANTE MONUMENTALI
Intervenire su piante monumentali di pregio con tagli di mantenimento e ridimensionamento della forma utilizzando anche le tecniche di tree-climbing o piattaforme, rispettando le proporzioni della pianta e gli eventuali vincoli paesaggistici, urbanistici e di tutela.
3.3 - ALBERATURE
Effettuare interventi di potatura su alberature stradali pubbliche e private con interventi di rimonda del secco e riduzione e sfoltimento controllato della chioma, in tree-climbing o con l'utilizzo di piattaforme aeree, nel rispetto delle naturali tendenze delle piante e dei vincoli urbanistici relativi alla presenza di costruzioni e linee elettriche.
Q
3.2 - ALBERI DA GIARDINO
Realizzare il mantenimento della forma e dell'effetto estetico di varie tipologie di alberi da giardino tramite interventi di potatura, realizzati con forbici, seghetti e svettatoi, finalizzati alla rimozione di rami secchi o collocati in posizioni non idonee per il raggiungimento degli obiettivi estetici.
3.1 - SIEPI E ARBUSTI
Effettuare la potatura di siepi e arbusti ornamentali con interventi di taglio finalizzati al mantenimento di forma e dimensioni delle piante, realizzati con forbici, cesoie e tosasiepi elettrico o con motore a scoppio.
Q

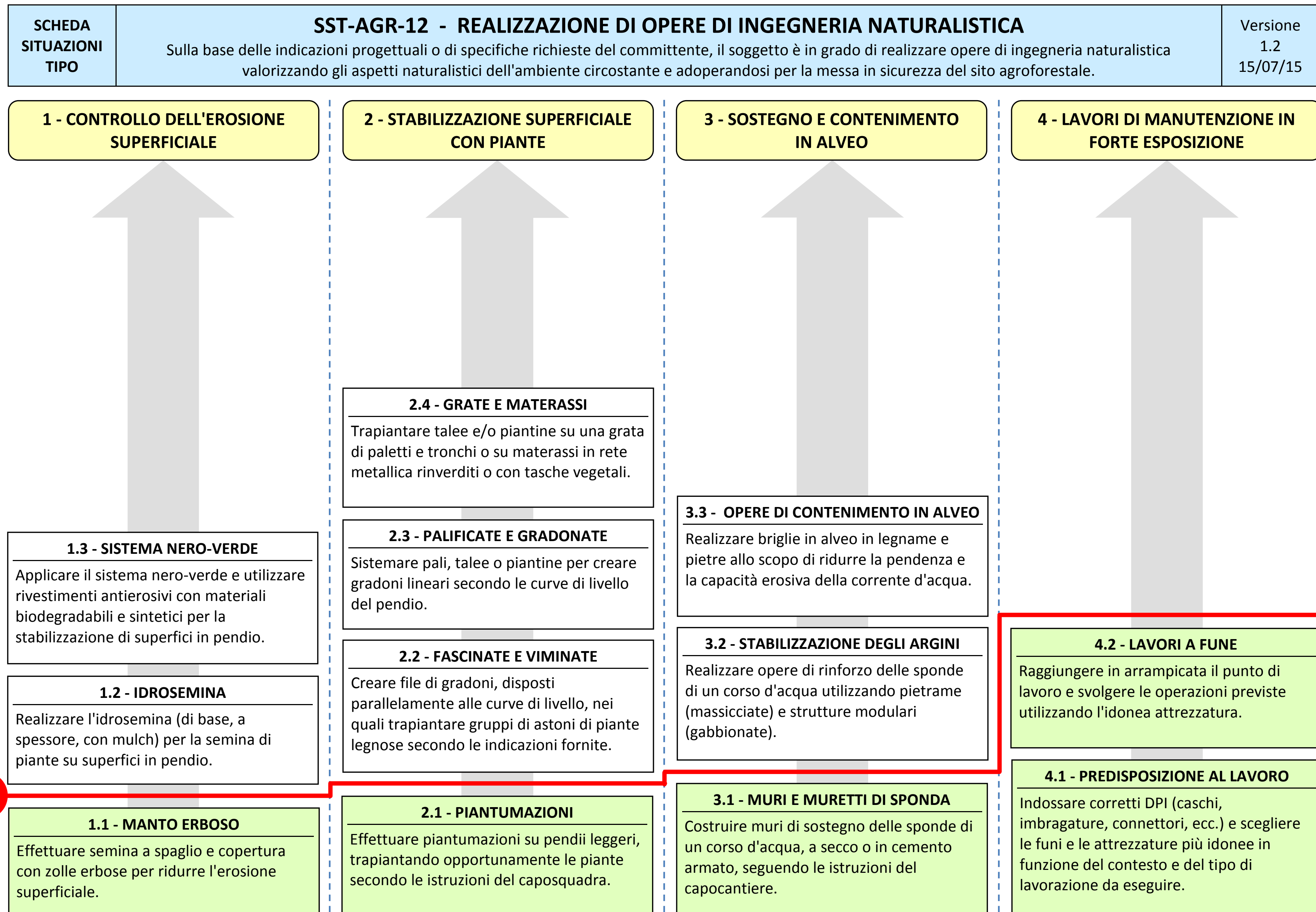
SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-AGR-07 - ABBATTIMENTO DI ALBERI E ALBERATURE Sulla base delle caratteristiche delle piante da abbattere e del sito in cui sono collocate, il soggetto è in grado di effettuare l'abbattimento di alberi e alberature, provvedendo all'eventuale prima lavorazione del tronco e alla pulizia della zona di lavoro.	Versione 1.2 15/07/15

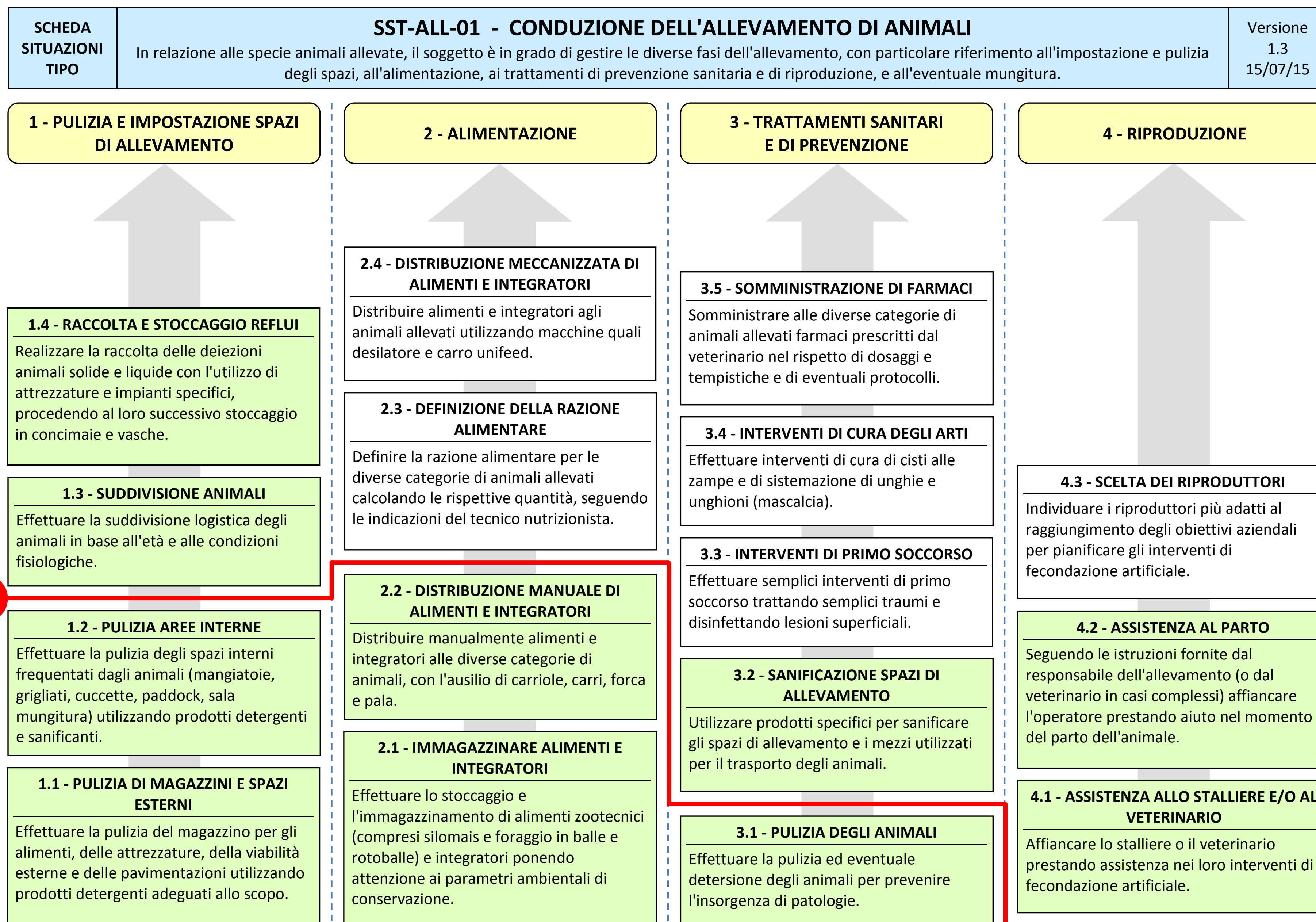



SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-AGR-08 - RACCOLTA DEI PRODOTTI AGRICOLI
In dipendenza dello stadio di maturazione dei prodotti, il soggetto è in grado di effettuare la raccolta manuale e/o meccanica dei prodotti agricoli, gestendo il loro stoccaggio e la conservazione in funzione del loro successivo utilizzo.
Versione 1.2 15/07/15
1 - PRODOTTI ORTO-FLORICOLI
2 - PRODOTTI FRUTTICOLI
3 - COLTURE ESTENSIVE
4 - LAVORAZIONI POST-RACCOLTA
1.3 - RACCOLTA MECCANICA DI ORTAGGI
Effettuare la raccolta meccanica di prodotti orticoli (epigei e ipogei) utilizzando macchine agevolatrici portate o trainate dal trattore (es.: scavapatate).
Q
1.2 - RACCOLTA DI ORTAGGI IPOGEI
Effettuare la raccolta di prodotti orticoli a sviluppo ipogeo (patate, carote, asparagi, cipolle, rape) utilizzando attrezzi manuali (es. ferro per asparagi).
1.1 - RACCOLTA MANUALE DI ORTAGGI E FIORI
Effettuare la raccolta manuale di ortaggi (pomodori, cetrioli, zucchine, radicchio, erbe aromatiche) e fiori recisi (gerbere, rose, crisantemi, tulipani, gladioli) utilizzando semplici attrezzi manuali (forbici).
2.2 - RACCOLTA MECCANICA
Effettuare la raccolta meccanizzata dell'uva utilizzando vendemmiatrici trainate o semoventi.
2.1 - RACCOLTA MANUALE O AGEVOLATA
Raccogliere manualmente uva, frutta e piccoli frutti utilizzando forbici e macchine agevolatrici che facilitano gli operatori (es. piattaforme per frutteti, scuotitrici per le olive).
3.2 - RACCOLTA MECCANICA DI COLTURE ESTENSIVE
Effettuare la raccolta della granella di colture estensive (mais, orzo, frumento, soia) utilizzando trebbiatrici trainate e semoventi.
3.1 - RACCOLTA MECCANICA DI FORAGGI
Effettuare il taglio e la raccolta meccanizzata di foraggi tramite l'utilizzo di barre falciatrici, imballatrici e caricaballe portati e trainati.
4.2 - TRATTAMENTI POST RACCOLTA
Effettuare trattamenti post-raccolta (es. lavaggio frutta con soluzioni antiparassitarie e trattamento granella di mais) per favorirne la conservazione e prevenire attacchi parassitari in magazzino.
Q
4.1 - PULITURA E CERNITA
Effettuare la cernita del prodotto raccolto in base a criteri pre-definiti di classificazione, procedendo ad una eventuale prima pulizia.

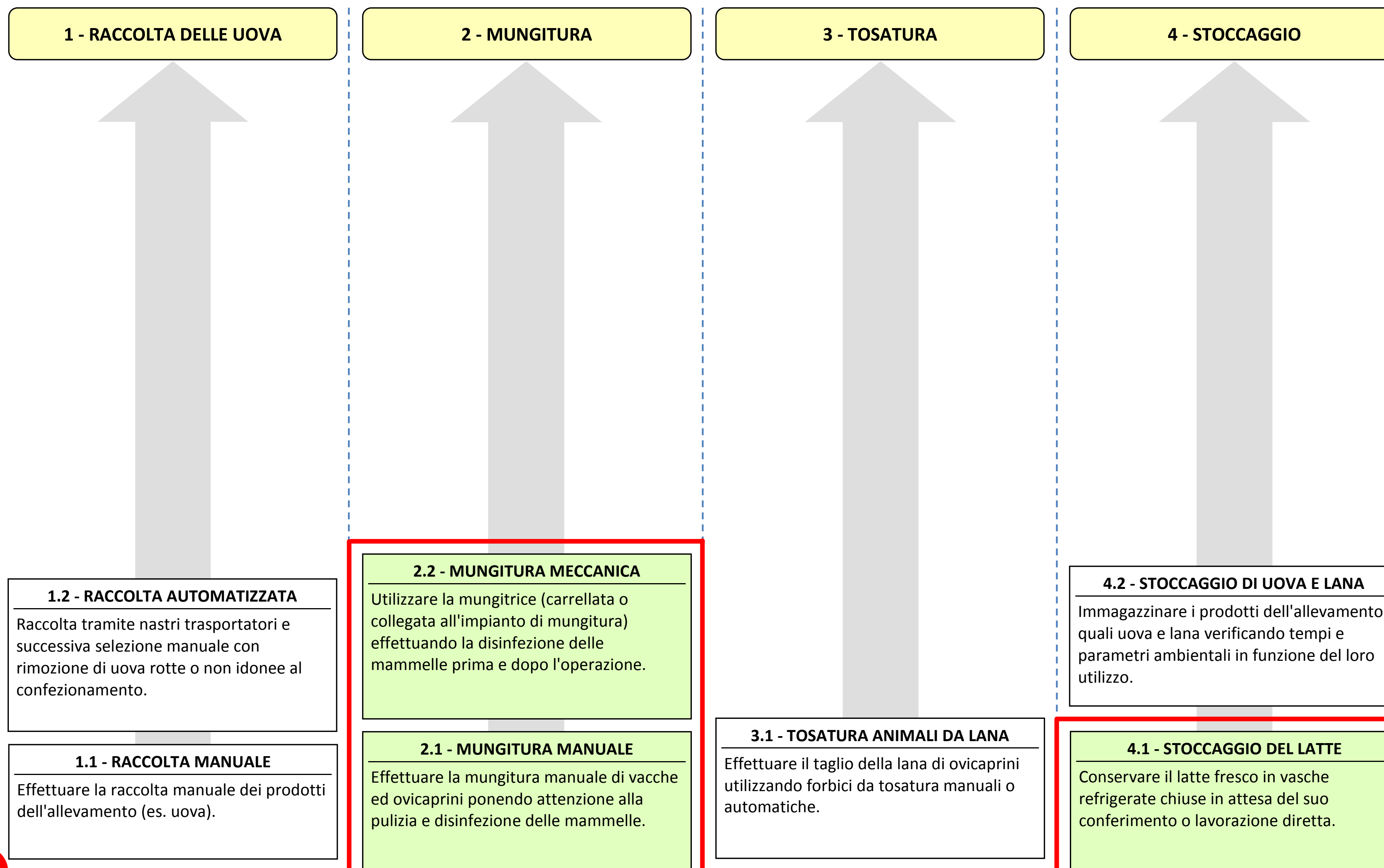
SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-AGR-09 - VENDITA DEI PRODOTTI AGRICOLI In dipendenza dell'organizzazione aziendale, il soggetto è in grado di effettuare la vendita dei prodotti aziendali, gestendo gli spazi destinati alla commercializzazione e valorizzando il rapporto diretto con i clienti.	Versione 1.1 20/04/15

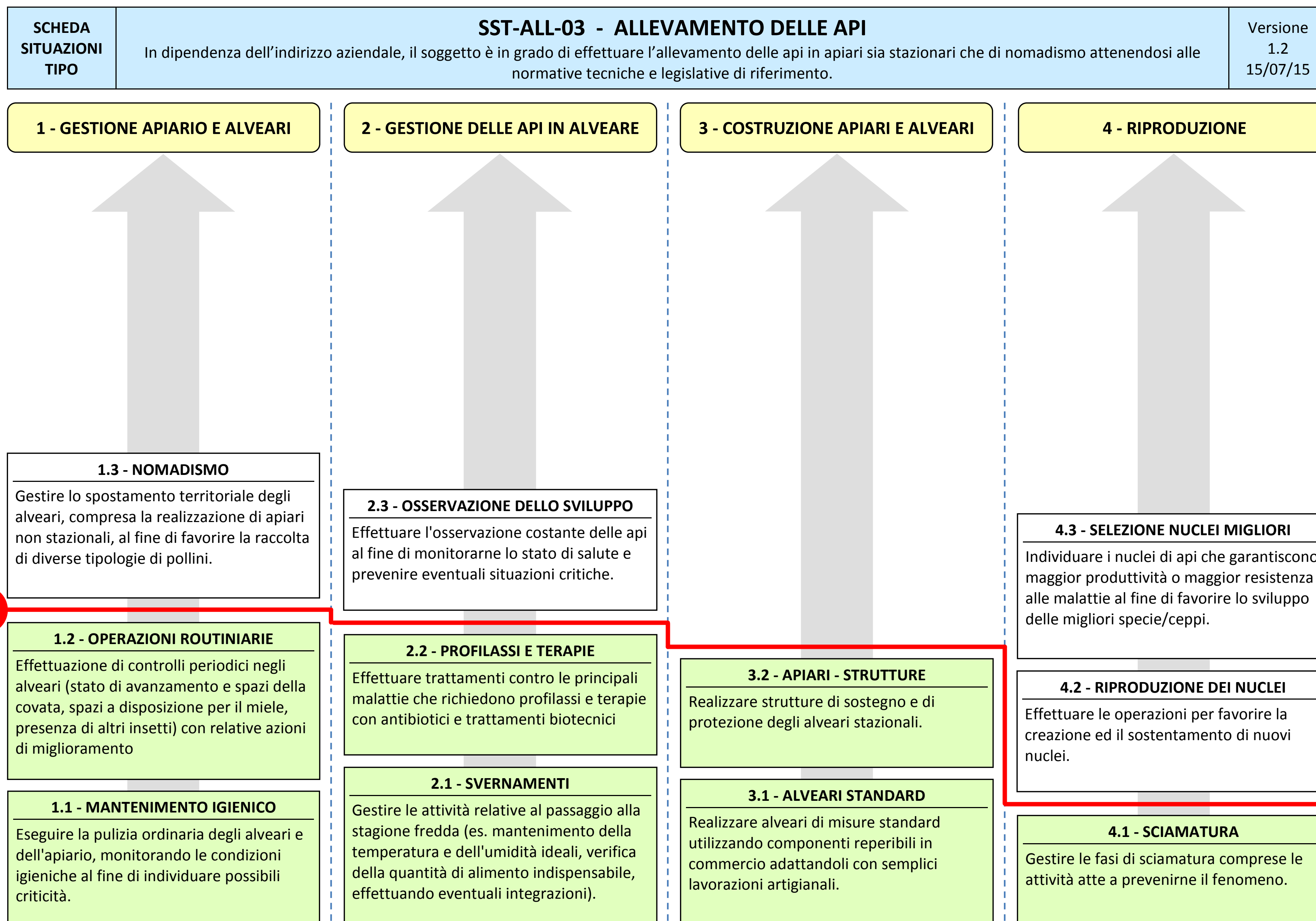



SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-AGR-12 - REALIZZAZIONE DI OPERE DI INGEGNERIA NATURALISTICA
Sulla base delle indicazioni progettuali o di specifiche richieste del committente, il soggetto è in grado di realizzare opere di ingegneria naturalistica valorizzando gli aspetti naturalistici dell'ambiente circostante e adoperandosi per la messa in sicurezza del sito agroforestale.
Versione 1.2 15/07/15
1 - CONTROLLO DELL'EROSIONE SUPERFICIALE
2 - STABILIZZAZIONE SUPERFICIALE CON PIANTE
3 - SOSTEGNO E CONTENIMENTO IN ALVEO
4 - LAVORI DI MANUTENZIONE IN FORTE ESPOSIZIONE
1.3 - SISTEMA NERO-VERDE
Applicare il sistema nero-verde e utilizzare rivestimenti antierosivi con materiali biodegradabili e sintetici per la stabilizzazione di superfici in pendio.
1.2 - IDROSEMINA
Realizzare l'idrosemina (di base, a spessore, con mulch) per la semina di piante su superfici in pendio.
1.1 - MANTO ERBOSO
Effettuare semina a spaglio e copertura con zolle erbose per ridurre l'erosione superficiale.
2.4 - GRATE E MATERASSI
Trapiantare talee e/o piantine su una grata di paletti e tronchi o su materassi in rete metallica rinverditi o con tasche vegetali.
2.3 - PALIFICATE E GRADONATE
Sistemare pali, talee o piantine per creare gradoni lineari secondo le curve di livello del pendio.
2.2 - FASCINATE E VIMINATE
Creare file di gradoni, disposti parallelamente alle curve di livello, nei quali trapiantare gruppi di astoni di piante legnose secondo le indicazioni fornite.
2.1 - PIANTUMAZIONI
Effettuare piantumazioni su pendii leggeri, trapiantando opportunamente le piante secondo le istruzioni del caposquadra.
3.3 - OPERE DI CONTENIMENTO IN ALVEO
Realizzare briglie in alveo in legname e pietre allo scopo di ridurre la pendenza e la capacità erosiva della corrente d'acqua.
3.2 - STABILIZZAZIONE DEGLI ARGINI
Realizzare opere di rinforzo delle sponde di un corso d'acqua utilizzando pietrame (massicciate) e strutture modulari (gabbionate).
3.1 - MURI E MURETTI DI SPONDA
Costruire muri di sostegno delle sponde di un corso d'acqua, a secco o in cemento armato, seguendo le istruzioni del capocantiere.
4.2 - LAVORI A FUNE
Raggiungere in arrampicata il punto di lavoro e svolgere le operazioni previste utilizzando l'idonea attrezzatura.
4.1 - PREDISPOSIZIONE AL LAVORO
Indossare corretti DPI (caschi, imbragature, connettori, ecc.) e scegliere le funi e le attrezzature più idonee in funzione del contesto e del tipo di lavorazione da eseguire.
Q
Q


SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-ALL-01 - CONDUZIONE DELL'ALLEVAMENTO DI ANIMALI
In relazione alle specie animali allevate, il soggetto è in grado di gestire le diverse fasi dell'allevamento, con particolare riferimento all'impostazione e pulizia degli spazi, all'alimentazione, ai trattamenti di prevenzione sanitaria e di riproduzione, e all'eventuale mungitura.
Versione 1.3 15/07/15
1 - PULIZIA E IMPOSTAZIONE SPAZI DI ALLEVAMENTO
2 - ALIMENTAZIONE
3 - TRATTAMENTI SANITARI E DI PREVENZIONE
4 - RIPRODUZIONE
1.4 - RACCOLTA E STOCCAGGIO REFLUI
Realizzare la raccolta delle deiezioni animali solide e liquide con l'utilizzo di attrezzature e impianti specifici, procedendo al loro successivo stoccaggio in concimaie e vasche.
1.3 - SUDDIVISIONE ANIMALI
Effettuare la suddivisione logistica degli animali in base all'età e alle condizioni fisiologiche.
1.2 - PULIZIA AREE INTERNE
Effettuare la pulizia degli spazi interni frequentati dagli animali (mangiatoie, grigliati, cuccette, paddock, sala mungitura) utilizzando prodotti detergenti e sanificanti.
1.1 - PULIZIA DI MAGAZZINI E SPAZI ESTERNI
Effettuare la pulizia del magazzino per gli alimenti, delle attrezzature, della viabilità esterne e delle pavimentazioni utilizzando prodotti detergenti adeguati allo scopo.
2.4 - DISTRIBUZIONE MECCANIZZATA DI ALIMENTI E INTEGRATORI
Distribuire alimenti e integratori agli animali allevati utilizzando macchine quali desilatore e carro unifeed.
2.3 - DEFINIZIONE DELLA RAZIONE ALIMENTARE
Definire la razione alimentare per le diverse categorie di animali allevati calcolando le rispettive quantità, seguendo le indicazioni del tecnico nutrizionista.
2.2 - DISTRIBUZIONE MANUALE DI ALIMENTI E INTEGRATORI
Distribuire manualmente alimenti e integratori alle diverse categorie di animali, con l'ausilio di carriole, carri, forca e pala.
2.1 - IMMAGAZZINARE ALIMENTI E INTEGRATORI
Effettuare lo stoccaggio e l'immagazzinamento di alimenti zootecnici (compresi silomais e foraggio in balle e rotoballe) e integratori ponendo attenzione ai parametri ambientali di conservazione.
3.5 - SOMMINISTRAZIONE DI FARMACI
Somministrare alle diverse categorie di animali allevati farmaci prescritti dal veterinario nel rispetto di dosaggi e tempistiche e di eventuali protocolli.
3.4 - INTERVENTI DI CURA DEGLI ARTI
Effettuare interventi di cura di cisti alle zampe e di sistemazione di unghie e unghioni (mascalcia).
3.3 - INTERVENTI DI PRIMO SOCCORSO
Effettuare semplici interventi di primo soccorso trattando semplici traumi e disinfettando lesioni superficiali.
3.2 - SANIFICAZIONE SPAZI DI ALLEVAMENTO
Utilizzare prodotti specifici per sanificare gli spazi di allevamento e i mezzi utilizzati per il trasporto degli animali.
3.1 - PULIZIA DEGLI ANIMALI
Effettuare la pulizia ed eventuale detersione degli animali per prevenire l'insorgenza di patologie.
4.3 - SCELTA DEI RIPRODUTTORI
Individuare i riproduttori più adatti al raggiungimento degli obiettivi aziendali per pianificare gli interventi di fecondazione artificiale.
4.2 - ASSISTENZA AL PARTO
Seguendo le istruzioni fornite dal responsabile dell'allevamento (o dal veterinario in casi complessi) affiancare l'operatore prestando aiuto nel momento del parto dell'animale.
4.1 - ASSISTENZA ALLO STALLIERE E/O AL VETERINARIO
Affiancare lo stalliere o il veterinario prestando assistenza nei loro interventi di fecondazione artificiale.
Q
Q

SCHEDA SITUAZIONI TIPO	**SST-ALL-02 - RACCOLTA DEI PRODOTTI DI ALLEVAMENTO** In dipendenza dell'indirizzo produttivo aziendale, il soggetto è in grado di effettuare la raccolta manuale e/o meccanica dei prodotti dell'allevamento quali uova, latte e lana, gestendo il loro stoccaggio e conservazione in funzione del loro successivo utilizzo.	Versione 1.2 15/07/15




SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-ALL-03 - ALLEVAMENTO DELLE API
In dipendenza dell'indirizzo aziendale, il soggetto è in grado di effettuare l'allevamento delle api in apiari sia stazionari che di nomadismo attenendosi alle normative tecniche e legislative di riferimento.
Versione 1.2 15/07/15
1 - GESTIONE APIARIO E ALVEARI
2 - GESTIONE DELLE API IN ALVEARE
3 - COSTRUZIONE APIARI E ALVEARI
4 - RIPRODUZIONE
1.3 - NOMADISMO
Gestire lo spostamento territoriale degli alveari, compresa la realizzazione di apiari non stazionali, al fine di favorire la raccolta di diverse tipologie di pollini.
2.3 - OSSERVAZIONE DELLO SVILUPPO
Effettuare l'osservazione costante delle api al fine di monitorarne lo stato di salute e prevenire eventuali situazioni critiche.
4.3 - SELEZIONE NUCLEI MIGLIORI
Individuare i nuclei di api che garantiscono maggior produttività o maggior resistenza alle malattie al fine di favorire lo sviluppo delle migliori specie/ceppi.
Q
1.2 - OPERAZIONI ROUTINIARIE
Effettuazione di controlli periodici negli alveari (stato di avanzamento e spazi della covata, spazi a disposizione per il miele, presenza di altri insetti) con relative azioni di miglioramento
2.2 - PROFILASSI E TERAPIE
Effettuare trattamenti contro le principali malattie che richiedono profilassi e terapie con antibiotici e trattamenti biotecnici
3.2 - APIARI - STRUTTURE
Realizzare strutture di sostegno e di protezione degli alveari stazionali.
4.2 - RIPRODUZIONE DEI NUCLEI
Effettuare le operazioni per favorire la creazione ed il sostentamento di nuovi nuclei.
Q
1.1 - MANTENIMENTO IGIENICO
Eseguire la pulizia ordinaria degli alveari e dell'apiario, monitorando le condizioni igieniche al fine di individuare possibili criticità.
2.1 - SVERNAMENTI
Gestire le attività relative al passaggio alla stagione fredda (es. mantenimento della temperatura e dell'umidità ideali, verifica della quantità di alimento indispensabile, effettuando eventuali integrazioni).
3.1 - ALVEARI STANDARD
Realizzare alveari di misure standard utilizzando componenti reperibili in commercio adattandoli con semplici lavorazioni artigianali.
4.1 - SCIAMATURA
Gestire le fasi di sciamatura comprese le attività atte a prevenirne il fenomeno.

SCHEDA SITUAZIONI TIPO	**SST-ALL-04 - LAVORAZIONE DI PRODOTTI APICOLI** In dipendenza dell'indirizzo aziendale, il soggetto è in grado di produrre i principali prodotti apicoli mantenendo in vita gli alveari e nel rispetto della normativa igienico sanitaria vigente.	Versione 1.2 23/04/15

1 - MIELE

1.2 - SMIELATURA

Effettuare la fase di disopercolazione dei fogli cerei anche con attrezzature meccanizzate, la posa dei telaini in centrifuga, la riposatura dei telaini nei melari.

1.1 - RACCOLTA TELAINI

Effettuare la posa e la raccolta dei telaini dei melari anche su più piani, compresi gli escludi regina e gli apiscampo.

2 - CERA

2.2 - PRODUZIONE

In base alla quantità ed alla qualità della cera, effettuare le fasi di fusione (anche a bagnomaria) e la decantazione in appositi contenitori (anche in stampi artistici con l'aggiunta di stoppini per candele).

2.1 - CERNITA

Effettuare la cernita della cera (per qualità e/o colore) proveniente dalla disopercolazione dei fogli cerei o da rimpasti e della relativa conservazione in appositi contenitori.

3 - PAPPA REALE

3.1 - RACCOLTA DELLA PAPPA REALE

Effettuare la fase di raccolta della pappa reale effettuando anche la sostituzione dei favi di covata fresca nei nuclei di produzione della stessa (fase di rimonta ogni 6-9 giorni).

4 - PROPOLI

4.1 - RACCOLTA DEL PROPOLI

Effettuare la fase di raccolta del propoli dalla posa della griglia per la propolizzazione al distacco delle relative scaglie ponendole in appositi contenitori.

5 - POLLINE

5.1 - RACCOLTA DEL POLLINE

Effettuare le fasi di posa delle griglie pigliapolline (esterne o interne all'arnia) e di raccolta mantenendo un adeguato sviluppo della covata e conservando il prodotto negli appositi contenitori.

Q

Q

AREA PROFESSIONALE

AGRO-ALIMENTARE

SETTORE ECONOMICO PROFESSIONALE

PRODUZIONI ALIMENTARI

Area professionale: **AGRO-ALIMENTARE**

Settore economico professionale: **PRODUZIONI ALIMENTARI**

Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE**

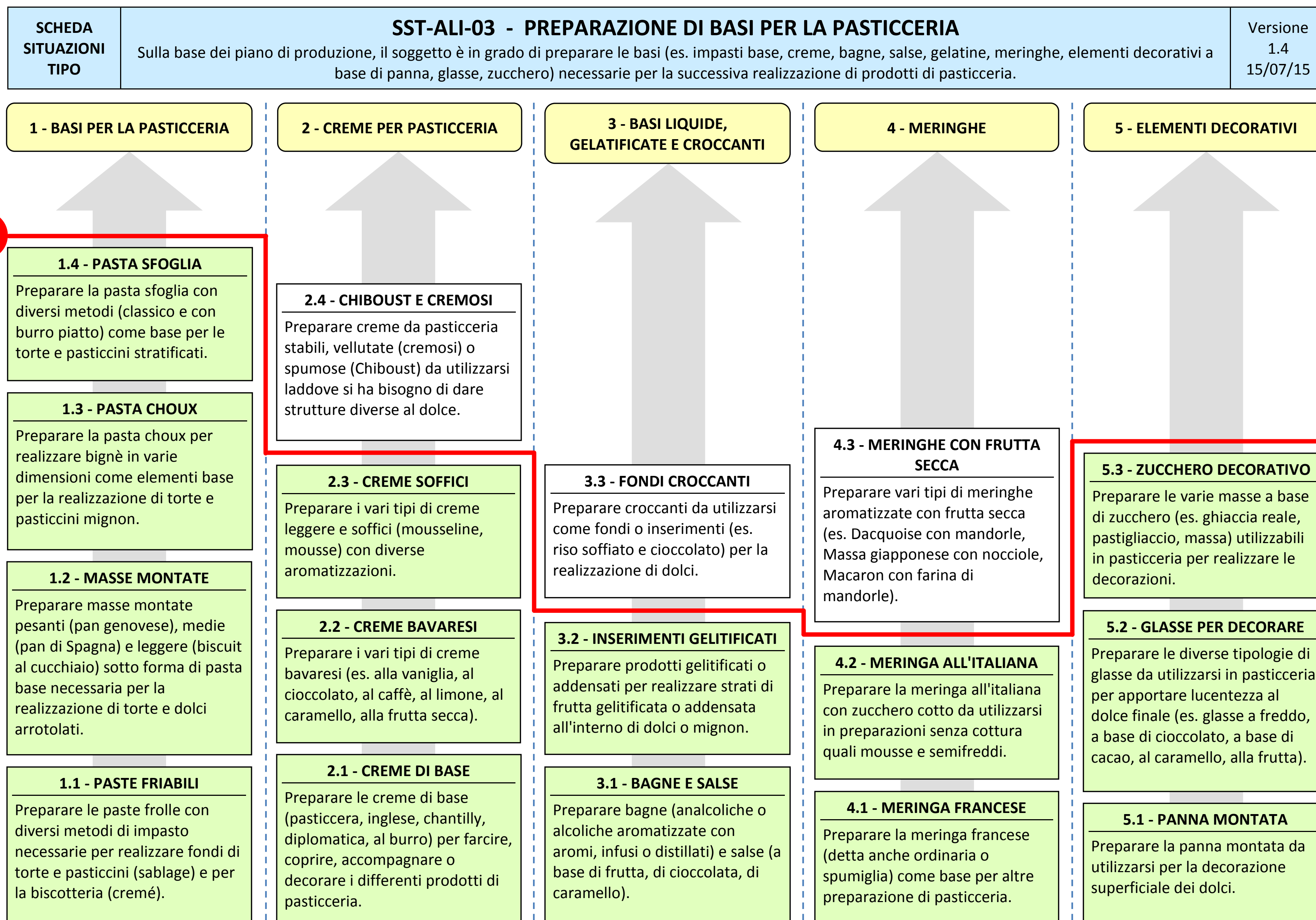
Standard professionali regionali per la Qualifica professionale di:

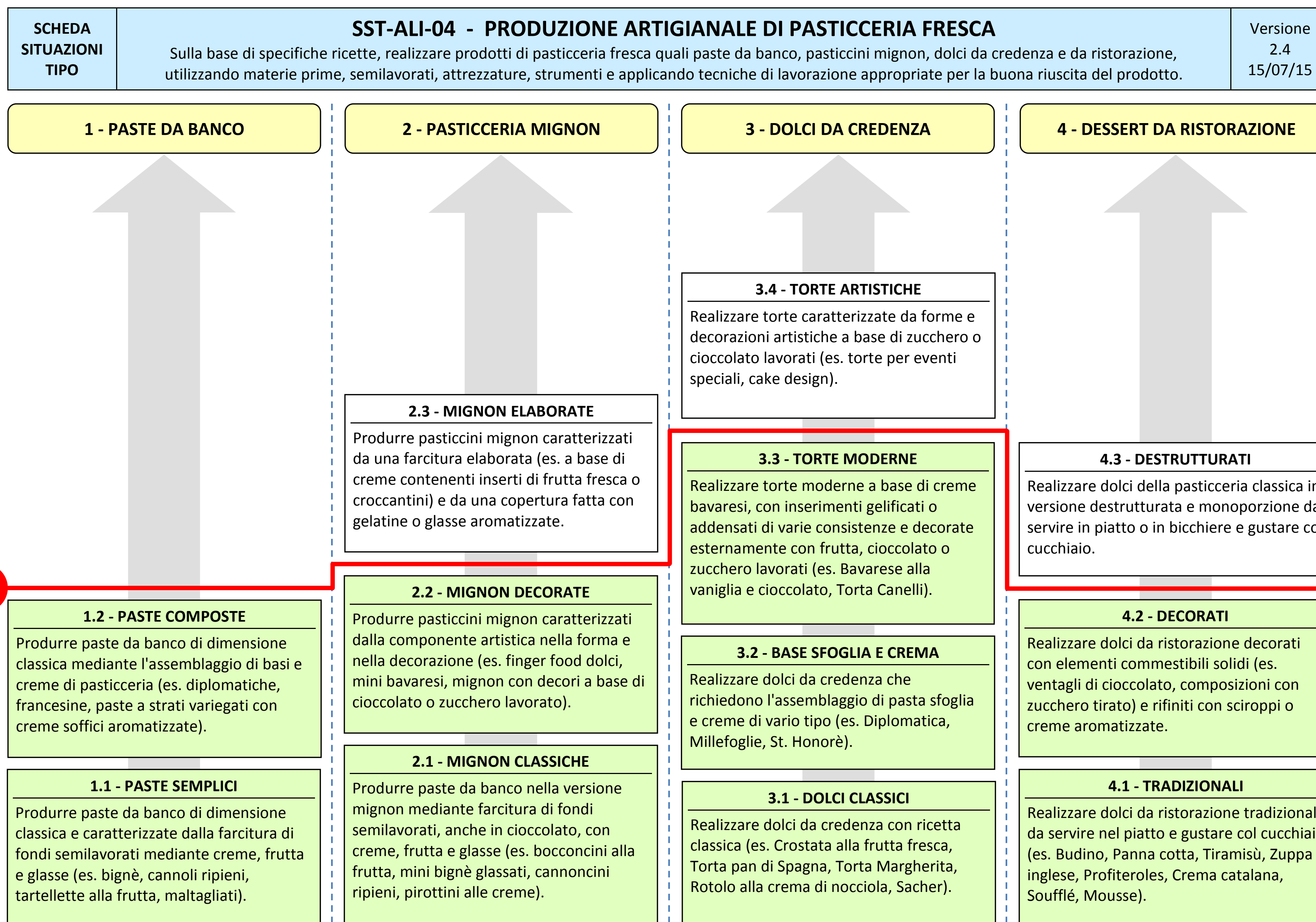
ADDETTO ALLE LAVORAZIONI DI PANETTERIA, PASTICCERIA E GELATERIA

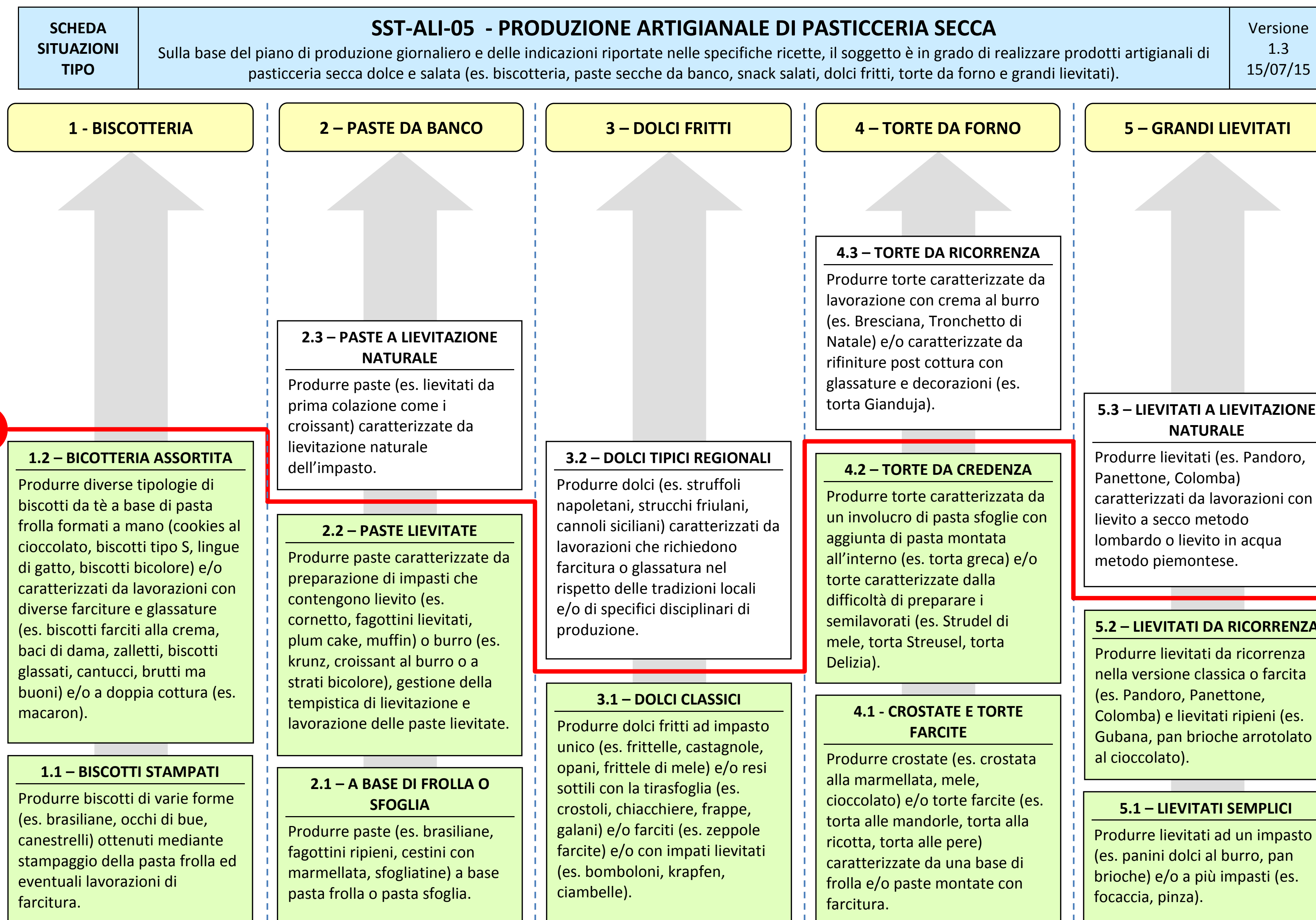
Codice	*Titolo della QPR*	*EQF*	*Nel profilo la QPR è sviluppata in modo:*	*Note sulle SST correlate*
QPR-ALI-03	Preparazione di basi per la pasticceria	3	Completo	
QPR-ALI-04	Produzione artigianale di pasticceria fresca	3	Completo	
QPR-ALI-05	Produzione artigianale di pasticceria secca	3	Completo	
QPR-ALI-06	Produzione artigianale di cioccolateria	3	Parziale	
QPR-ALI-08	Produzione artigianale del gelato	3	Completo	
QPR-ALI-09	Produzione artigianale di pane, grissini e crackers	3	Completo	
QPR-RIS-08	Produzione di pizze e prodotti assimilati	3	Parziale	

Per ciascuna delle QPR costituenti il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

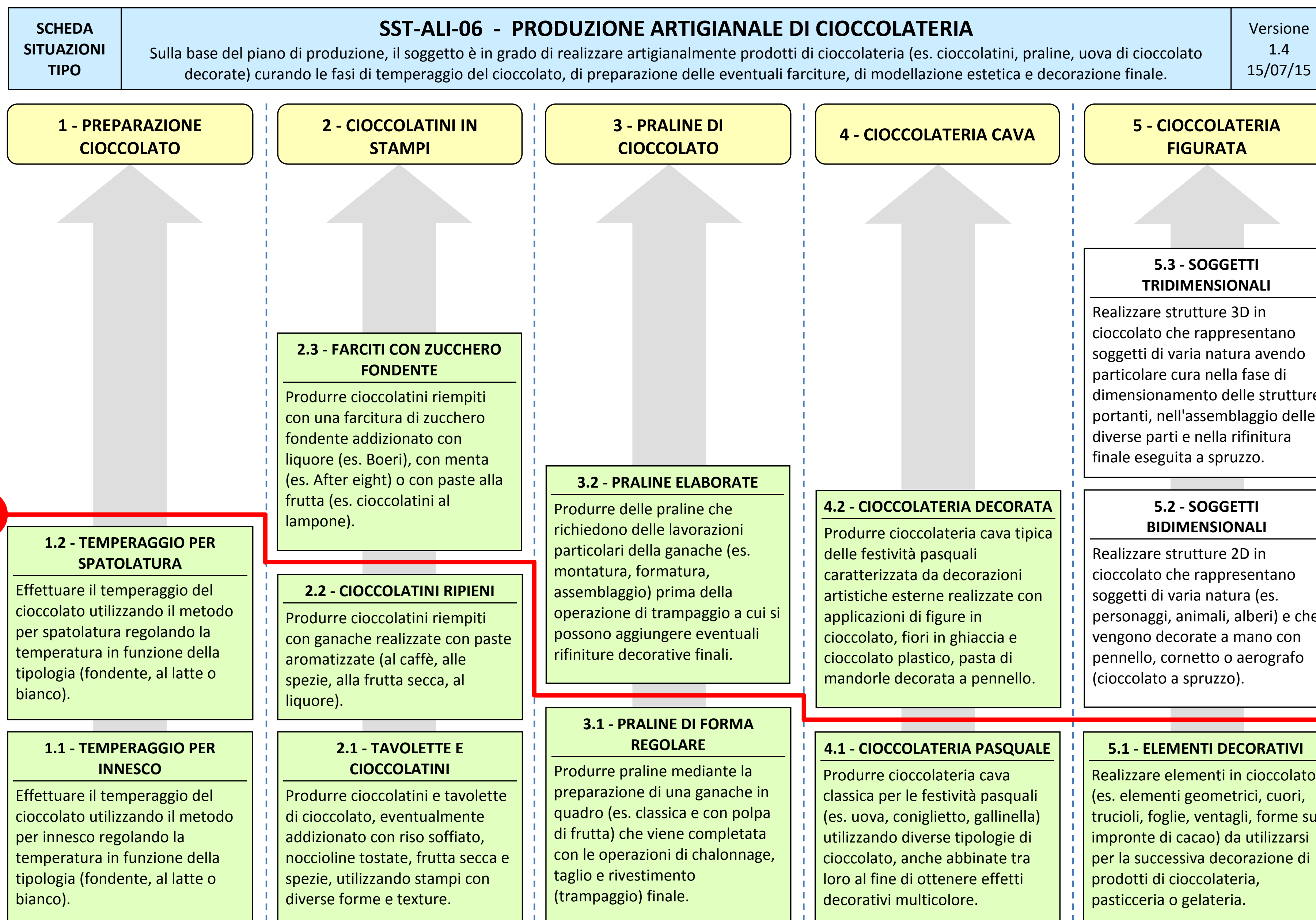
SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-ALI-03 - PREPARAZIONE DI BASI PER LA PASTICCERIA Sulla base dei piano di produzione, il soggetto è in grado di preparare le basi (es. impasti base, creme, bagne, salse, gelatine, meringhe, elementi decorativi a base di panna, glasse, zucchero) necessarie per la successiva realizzazione di prodotti di pasticceria.	Versione 1.4 15/07/15

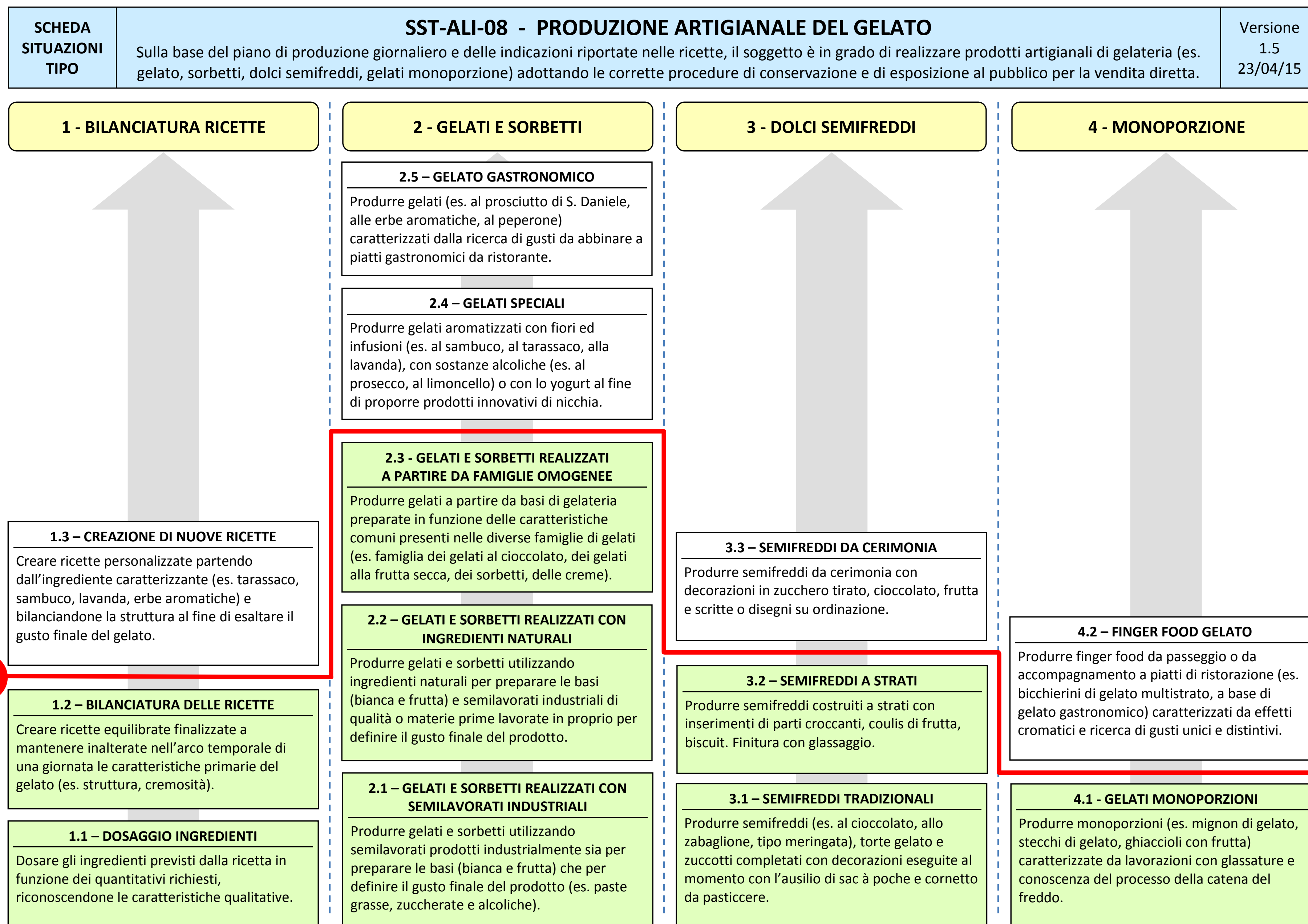


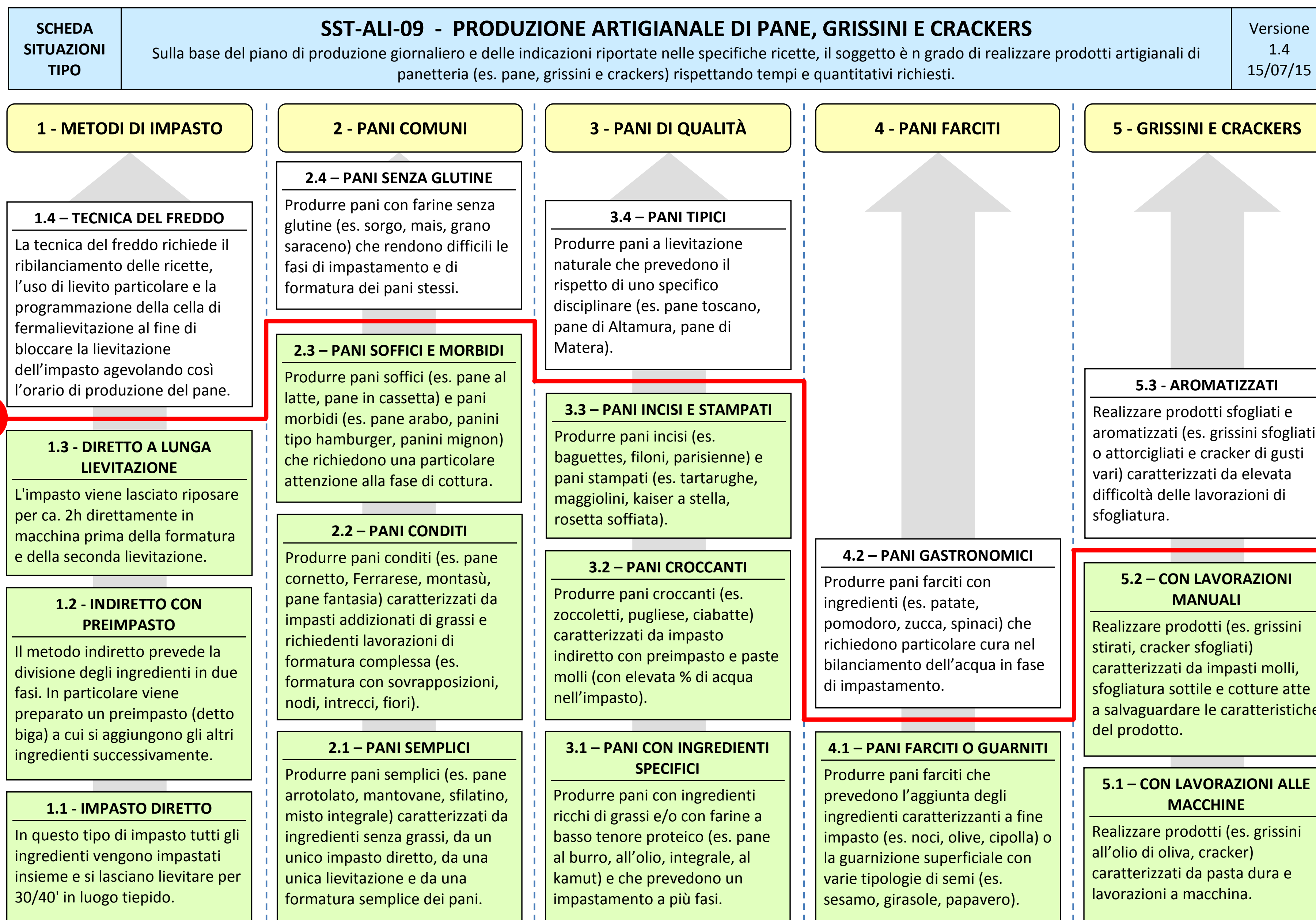

SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-ALI-04 - PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PASTICCERIA FRESCA
Sulla base di specifiche ricette, realizzare prodotti di pasticceria fresca quali paste da banco, pasticcini mignon, dolci da credenza e da ristorazione, utilizzando materie prime, semilavorati, attrezzature, strumenti e applicando tecniche di lavorazione appropriate per la buona riuscita del prodotto.
Versione 2.4 15/07/15
1 - PASTE DA BANCO
2 - PASTICCERIA MIGNON
3 - DOLCI DA CREDENZA
4 - DESSERT DA RISTORAZIONE
3.4 - TORTE ARTISTICHE
Realizzare torte caratterizzate da forme e decorazioni artistiche a base di zucchero o cioccolato lavorati (es. torte per eventi speciali, cake design).
2.3 - MIGNON ELABORATE
Produrre pasticcini mignon caratterizzati da una farcitura elaborata (es. a base di creme contenenti inserti di frutta fresca o croccantini) e da una copertura fatta con gelatine o glasse aromatizzate.
3.3 - TORTE MODERNE
Realizzare torte moderne a base di creme bavaresi, con inserimenti gelificati o addensati di varie consistenze e decorate esternamente con frutta, cioccolato o zucchero lavorati (es. Bavarese alla vaniglia e cioccolato, Torta Canelli).
4.3 - DESTRUTTURATI
Realizzare dolci della pasticceria classica in versione destrutturata e monoporzione da servire in piatto o in bicchiere e gustare col cucchiaio.
Q
Q
1.2 - PASTE COMPOSTE
Produrre paste da banco di dimensione classica mediante l'assemblaggio di basi e creme di pasticceria (es. diplomatiche, francesine, paste a strati variegati con creme soffici aromatizzate).
2.2 - MIGNON DECORATE
Produrre pasticcini mignon caratterizzati dalla componente artistica nella forma e nella decorazione (es. finger food dolci, mini bavaresi, mignon con decori a base di cioccolato o zucchero lavorato).
3.2 - BASE SFOGLIA E CREMA
Realizzare dolci da credenza che richiedono l'assemblaggio di pasta sfoglia e creme di vario tipo (es. Diplomatica, Millefoglie, St. Honorè).
4.2 - DECORATI
Realizzare dolci da ristorazione decorati con elementi commestibili solidi (es. ventagli di cioccolato, composizioni con zucchero tirato) e rifiniti con sciroppi o creme aromatizzate.
1.1 - PASTE SEMPLICI
Produrre paste da banco di dimensione classica e caratterizzate dalla farcitura di fondi semilavorati mediante creme, frutta e glasse (es. bignè, cannoli ripieni, tartellette alla frutta, maltagliati).
2.1 - MIGNON CLASSICHE
Produrre paste da banco nella versione mignon mediante farcitura di fondi semilavorati, anche in cioccolato, con creme, frutta e glasse (es. bocconcini alla frutta, mini bignè glassati, cannoncini ripieni, pirottini alle creme).
3.1 - DOLCI CLASSICI
Realizzare dolci da credenza con ricetta classica (es. Crostata alla frutta fresca, Torta pan di Spagna, Torta Margherita, Rotolo alla crema di nocciola, Sacher).
4.1 - TRADIZIONALI
Realizzare dolci da ristorazione tradizionali da servire nel piatto e gustare col cucchiaio (es. Budino, Panna cotta, Tiramisù, Zuppa inglese, Profiteroles, Crema catalana, Soufflé, Mousse).

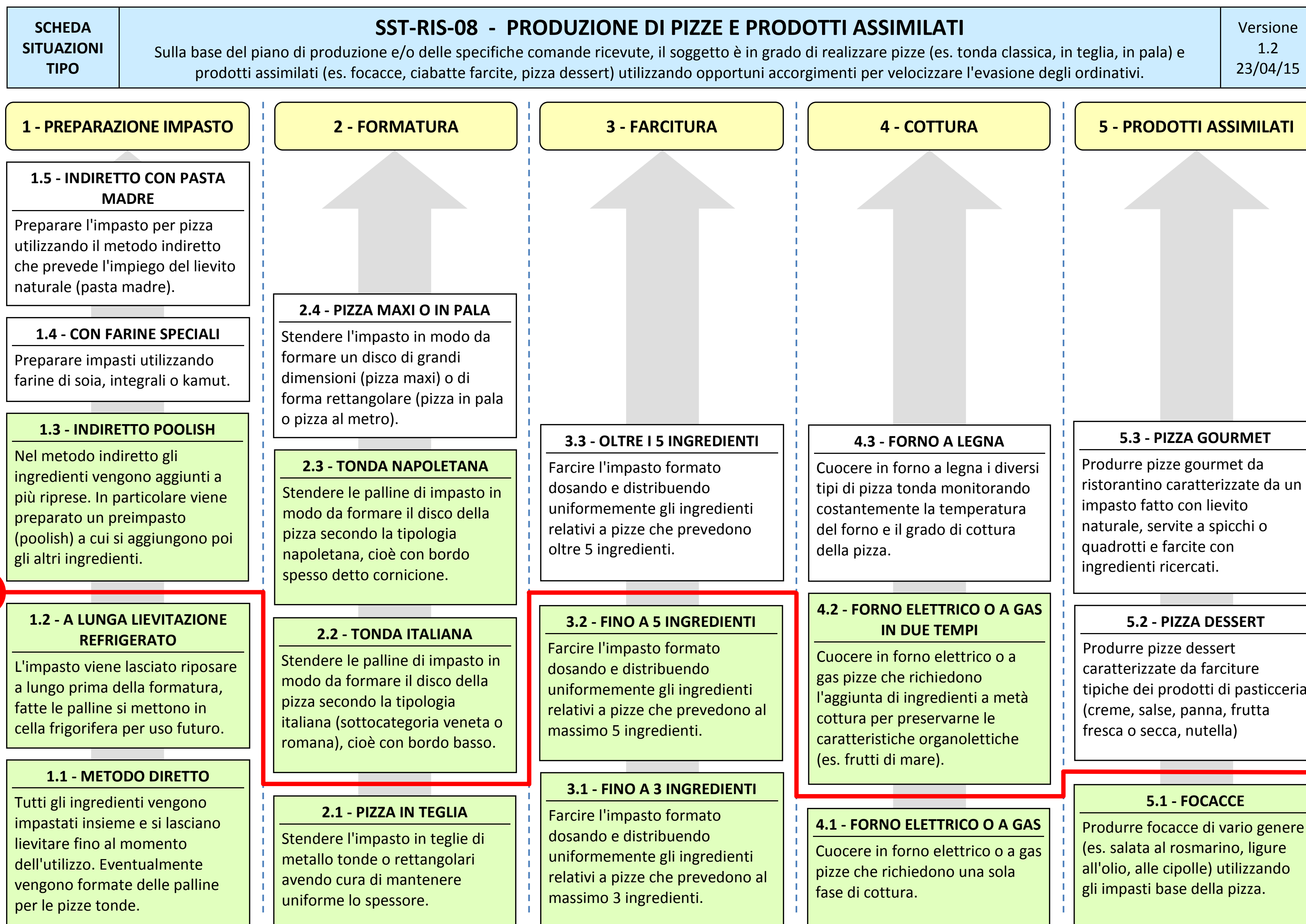

SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-ALI-05 - PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PASTICCERIA SECCA
Sulla base del piano di produzione giornaliero e delle indicazioni riportate nelle specifiche ricette, il soggetto è in grado di realizzare prodotti artigianali di pasticceria secca dolce e salata (es. biscotteria, paste secche da banco, snack salati, dolci fritti, torte da forno e grandi lievitati).
Versione 1.3 15/07/15
1 - BISCOTTERIA
2 – PASTE DA BANCO
3 – DOLCI FRITTI
4 – TORTE DA FORNO
5 – GRANDI LIEVITATI
Q
1.2 – BICOTTERIA ASSORTITA
Produrre diverse tipologie di biscotti da tè a base di pasta frolla formati a mano (cookies al cioccolato, biscotti tipo S, lingue di gatto, biscotti bicolore) e/o caratterizzati da lavorazioni con diverse farciture e glassature (es. biscotti farciti alla crema, baci di dama, zalletti, biscotti glassati, cantucci, brutti ma buoni) e/o a doppia cottura (es. macaron).
1.1 – BISCOTTI STAMPATI
Produrre biscotti di varie forme (es. brasiliane, occhi di bue, canestrelli) ottenuti mediante stampaggio della pasta frolla ed eventuali lavorazioni di farcitura.
2.3 – PASTE A LIEVITAZIONE NATURALE
Produrre paste (es. lievitati da prima colazione come i croissant) caratterizzate da lievitazione naturale dell'impasto.
2.2 – PASTE LIEVITATE
Produrre paste caratterizzate da preparazione di impasti che contengono lievito (es. cornetto, fagottini lievitati, plum cake, muffin) o burro (es. krunz, croissant al burro o a strati bicolore), gestione della tempistica di lievitazione e lavorazione delle paste lievitate.
2.1 – A BASE DI FROLLA O SFOGLIA
Produrre paste (es. brasiliane, fagottini ripieni, cestini con marmellata, sfogliatine) a base pasta frolla o pasta sfoglia.
3.2 – DOLCI TIPICI REGIONALI
Produrre dolci (es. struffoli napoletani, strucchi friulani, cannoli siciliani) caratterizzati da lavorazioni che richiedono farcitura o glassatura nel rispetto delle tradizioni locali e/o di specifici disciplinari di produzione.
3.1 – DOLCI CLASSICI
Produrre dolci fritti ad impasto unico (es. frittelle, castagnole, opani, frittele di mele) e/o resi sottili con la tirasfoglia (es. crostoli, chiacchiere, frappe, galani) e/o farciti (es. zeppole farcite) e/o con impati lievitati (es. bomboloni, krapfen, ciambelle).
4.3 – TORTE DA RICORRENZA
Produrre torte caratterizzate da lavorazione con crema al burro (es. Bresciana, Tronchetto di Natale) e/o caratterizzate da rifiniture post cottura con glassature e decorazioni (es. torta Gianduja).
4.2 – TORTE DA CREDENZA
Produrre torte caratterizzata da un involucro di pasta sfoglie con aggiunta di pasta montata all'interno (es. torta greca) e/o torte caratterizzate dalla difficoltà di preparare i semilavorati (es. Strudel di mele, torta Streusel, torta Delizia).
4.1 - CROSTATE E TORTE FARCITE
Produrre crostate (es. crostata alla marmellata, mele, cioccolato) e/o torte farcite (es. torta alle mandorle, torta alla ricotta, torta alle pere) caratterizzate da una base di frolla e/o paste montate con farcitura.
5.3 – LIEVITATI A LIEVITAZIONE NATURALE
Produrre lievitati (es. Pandoro, Panettone, Colomba) caratterizzati da lavorazioni con lievito a secco metodo lombardo o lievito in acqua metodo piemontese.
Q
5.2 – LIEVITATI DA RICORRENZA
Produrre lievitati da ricorrenza nella versione classica o farcita (es. Pandoro, Panettone, Colomba) e lievitati ripieni (es. Gubana, pan brioche arrotolato al cioccolato).
5.1 – LIEVITATI SEMPLICI
Produrre lievitati ad un impasto (es. panini dolci al burro, pan brioche) e/o a più impasti (es. focaccia, pinza).

SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-ALI-06 - PRODUZIONE ARTIGIANALE DI CIOCCOLATERIA Sulla base del piano di produzione, il soggetto è in grado di realizzare artigianalmente prodotti di cioccolateria (es. cioccolatini, praline, uova di cioccolato decorate) curando le fasi di temperaggio del cioccolato, di preparazione delle eventuali farciture, di modellazione estetica e decorazione finale.	Versione 1.4 15/07/15




SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-ALI-08 - PRODUZIONE ARTIGIANALE DEL GELATO
Sulla base del piano di produzione giornaliero e delle indicazioni riportate nelle ricette, il soggetto è in grado di realizzare prodotti artigianali di gelateria (es. gelato, sorbetti, dolci semifreddi, gelati monoporzione) adottando le corrette procedure di conservazione e di esposizione al pubblico per la vendita diretta.
Versione 1.5 23/04/15
1 - BILANCIATURA RICETTE
2 - GELATI E SORBETTI
3 - DOLCI SEMIFREDDI
4 - MONOPORZIONE
2.5 – GELATO GASTRONOMICO
Produrre gelati (es. al prosciutto di S. Daniele, alle erbe aromatiche, al peperone) caratterizzati dalla ricerca di gusti da abbinare a piatti gastronomici da ristorante.
2.4 – GELATI SPECIALI
Produrre gelati aromatizzati con fiori ed infusioni (es. al sambuco, al tarassaco, alla lavanda), con sostanze alcoliche (es. al prosecco, al limoncello) o con lo yogurt al fine di proporre prodotti innovativi di nicchia.
2.3 - GELATI E SORBETTI REALIZZATI A PARTIRE DA FAMIGLIE OMOGENEE
Produrre gelati a partire da basi di gelateria preparate in funzione delle caratteristiche comuni presenti nelle diverse famiglie di gelati (es. famiglia dei gelati al cioccolato, dei gelati alla frutta secca, dei sorbetti, delle creme).
1.3 – CREAZIONE DI NUOVE RICETTE
Creare ricette personalizzate partendo dall'ingrediente caratterizzante (es. tarassaco, sambuco, lavanda, erbe aromatiche) e bilanciandone la struttura al fine di esaltare il gusto finale del gelato.
3.3 – SEMIFREDDI DA CERIMONIA
Produrre semifreddi da cerimonia con decorazioni in zucchero tirato, cioccolato, frutta e scritte o disegni su ordinazione.
4.2 – FINGER FOOD GELATO
Produrre finger food da passeggio o da accompagnamento a piatti di ristorazione (es. bicchierini di gelato multistrato, a base di gelato gastronomico) caratterizzati da effetti cromatici e ricerca di gusti unici e distintivi.
Q
2.2 – GELATI E SORBETTI REALIZZATI CON INGREDIENTI NATURALI
Produrre gelati e sorbetti utilizzando ingredienti naturali per preparare le basi (bianca e frutta) e semilavorati industriali di qualità o materie prime lavorate in proprio per definire il gusto finale del prodotto.
3.2 – SEMIFREDDI A STRATI
Produrre semifreddi costruiti a strati con inserimenti di parti croccanti, coulis di frutta, biscuit. Finitura con glassaggio.
1.2 – BILANCIATURA DELLE RICETTE
Creare ricette equilibrate finalizzate a mantenere inalterate nell'arco temporale di una giornata le caratteristiche primarie del gelato (es. struttura, cremosità).
Q
2.1 – GELATI E SORBETTI REALIZZATI CON SEMILAVORATI INDUSTRIALI
Produrre gelati e sorbetti utilizzando semilavorati prodotti industrialmente sia per preparare le basi (bianca e frutta) che per definire il gusto finale del prodotto (es. paste grasse, zuccherate e alcoliche).
3.1 – SEMIFREDDI TRADIZIONALI
Produrre semifreddi (es. al cioccolato, allo zabaglione, tipo meringata), torte gelato e zuccotti completati con decorazioni eseguite al momento con l'ausilio di sac à poche e cornetto da pasticcere.
4.1 - GELATI MONOPORZIONI
Produrre monoporzioni (es. mignon di gelato, stecchi di gelato, ghiaccioli con frutta) caratterizzate da lavorazioni con glassature e conoscenza del processo della catena del freddo.
1.1 – DOSAGGIO INGREDIENTI
Dosare gli ingredienti previsti dalla ricetta in funzione dei quantitativi richiesti, riconoscendone le caratteristiche qualitative.


SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-ALI-09 - PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PANE, GRISSINI E CRACKERS
Sulla base del piano di produzione giornaliero e delle indicazioni riportate nelle specifiche ricette, il soggetto è n grado di realizzare prodotti artigianali di panetteria (es. pane, grissini e crackers) rispettando tempi e quantitativi richiesti.
Versione 1.4 15/07/15
1 - METODI DI IMPASTO
1.4 – TECNICA DEL FREDDO
La tecnica del freddo richiede il ribilanciamento delle ricette, l'uso di lievito particolare e la programmazione della cella di fermalievitazione al fine di bloccare la lievitazione dell'impasto agevolando così l'orario di produzione del pane.
Q
1.3 - DIRETTO A LUNGA LIEVITAZIONE
L'impasto viene lasciato riposare per ca. 2h direttamente in macchina prima della formatura e della seconda lievitazione.
1.2 - INDIRETTO CON PREIMPASTO
Il metodo indiretto prevede la divisione degli ingredienti in due fasi. In particolare viene preparato un preimpasto (detto biga) a cui si aggiungono gli altri ingredienti successivamente.
1.1 - IMPASTO DIRETTO
In questo tipo di impasto tutti gli ingredienti vengono impastati insieme e si lasciano lievitare per 30/40' in luogo tiepido.
2 - PANI COMUNI
2.4 – PANI SENZA GLUTINE
Produrre pani con farine senza glutine (es. sorgo, mais, grano saraceno) che rendono difficili le fasi di impastamento e di formatura dei pani stessi.
2.3 – PANI SOFFICI E MORBIDI
Produrre pani soffici (es. pane al latte, pane in cassetta) e pani morbidi (es. pane arabo, panini tipo hamburger, panini mignon) che richiedono una particolare attenzione alla fase di cottura.
2.2 – PANI CONDITI
Produrre pani conditi (es. pane cornetto, Ferrarese, montasù, pane fantasia) caratterizzati da impasti addizionati di grassi e richiedenti lavorazioni di formatura complessa (es. formatura con sovrapposizioni, nodi, intrecci, fiori).
2.1 – PANI SEMPLICI
Produrre pani semplici (es. pane arrotolato, mantovane, sfilatino, misto integrale) caratterizzati da ingredienti senza grassi, da un unico impasto diretto, da una unica lievitazione e da una formatura semplice dei pani.
3 - PANI DI QUALITÀ
3.4 – PANI TIPICI
Produrre pani a lievitazione naturale che prevedono il rispetto di uno specifico disciplinare (es. pane toscano, pane di Altamura, pane di Matera).
3.3 – PANI INCISI E STAMPATI
Produrre pani incisi (es. baguettes, filoni, parisienne) e pani stampati (es. tartarughe, maggiolini, kaiser a stella, rosetta soffiata).
3.2 – PANI CROCCANTI
Produrre pani croccanti (es. zoccoletti, pugliese, ciabatte) caratterizzati da impasto indiretto con preimpasto e paste molli (con elevata % di acqua nell'impasto).
3.1 – PANI CON INGREDIENTI SPECIFICI
Produrre pani con ingredienti ricchi di grassi e/o con farine a basso tenore proteico (es. pane al burro, all'olio, integrale, al kamut) e che prevedono un impastamento a più fasi.
4 - PANI FARCITI
4.2 – PANI GASTRONOMICI
Produrre pani farciti con ingredienti (es. patate, pomodoro, zucca, spinaci) che richiedono particolare cura nel bilanciamento dell'acqua in fase di impastamento.
4.1 – PANI FARCITI O GUARNITI
Produrre pani farciti che prevedono l'aggiunta degli ingredienti caratterizzanti a fine impasto (es. noci, olive, cipolla) o la guarnizione superficiale con varie tipologie di semi (es. sesamo, girasole, papavero).
5 - GRISSINI E CRACKERS
5.3 - AROMATIZZATI
Realizzare prodotti sfogliati e aromatizzati (es. grissini sfogliati o attorcigliati e cracker di gusti vari) caratterizzati da elevata difficoltà delle lavorazioni di sfogliatura.
Q
5.2 – CON LAVORAZIONI MANUALI
Realizzare prodotti (es. grissini stirati, cracker sfogliati) caratterizzati da impasti molli, sfogliatura sottile e cotture atte a salvaguardare le caratteristiche del prodotto.
5.1 – CON LAVORAZIONI ALLE MACCHINE
Realizzare prodotti (es. grissini all'olio di oliva, cracker) caratterizzati da pasta dura e lavorazioni a macchina.


SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-RIS-08 - PRODUZIONE DI PIZZE E PRODOTTI ASSIMILATI
Sulla base del piano di produzione e/o delle specifiche comande ricevute, il soggetto è in grado di realizzare pizze (es. tonda classica, in teglia, in pala) e prodotti assimilati (es. focacce, ciabatte farcite, pizza dessert) utilizzando opportuni accorgimenti per velocizzare l'evasione degli ordinativi.
Versione 1.2 23/04/15
1 - PREPARAZIONE IMPASTO
1.5 - INDIRETTO CON PASTA MADRE
Preparare l'impasto per pizza utilizzando il metodo indiretto che prevede l'impiego del lievito naturale (pasta madre).
1.4 - CON FARINE SPECIALI
Preparare impasti utilizzando farine di soia, integrali o kamut.
1.3 - INDIRETTO POOLISH
Nel metodo indiretto gli ingredienti vengono aggiunti a più riprese. In particolare viene preparato un preimpasto (poolish) a cui si aggiungono poi gli altri ingredienti.
1.2 - A LUNGA LIEVITAZIONE REFRIGERATO
L'impasto viene lasciato riposare a lungo prima della formatura, fatte le palline si mettono in cella frigorifera per uso futuro.
1.1 - METODO DIRETTO
Tutti gli ingredienti vengono impastati insieme e si lasciano lievitare fino al momento dell'utilizzo. Eventualmente vengono formate delle palline per le pizze tonde.
2 - FORMATURA
2.4 - PIZZA MAXI O IN PALA
Stendere l'impasto in modo da formare un disco di grandi dimensioni (pizza maxi) o di forma rettangolare (pizza in pala o pizza al metro).
2.3 - TONDA NAPOLETANA
Stendere le palline di impasto in modo da formare il disco della pizza secondo la tipologia napoletana, cioè con bordo spesso detto cornicione.
2.2 - TONDA ITALIANA
Stendere le palline di impasto in modo da formare il disco della pizza secondo la tipologia italiana (sottocategoria veneta o romana), cioè con bordo basso.
2.1 - PIZZA IN TEGLIA
Stendere l'impasto in teglie di metallo tonde o rettangolari avendo cura di mantenere uniforme lo spessore.
3 - FARCITURA
3.3 - OLTRE I 5 INGREDIENTI
Farcire l'impasto formato dosando e distribuendo uniformemente gli ingredienti relativi a pizze che prevedono oltre 5 ingredienti.
3.2 - FINO A 5 INGREDIENTI
Farcire l'impasto formato dosando e distribuendo uniformemente gli ingredienti relativi a pizze che prevedono al massimo 5 ingredienti.
3.1 - FINO A 3 INGREDIENTI
Farcire l'impasto formato dosando e distribuendo uniformemente gli ingredienti relativi a pizze che prevedono al massimo 3 ingredienti.
4 - COTTURA
4.3 - FORNO A LEGNA
Cuocere in forno a legna i diversi tipi di pizza tonda monitorando costantemente la temperatura del forno e il grado di cottura della pizza.
4.2 - FORNO ELETTRICO O A GAS IN DUE TEMPI
Cuocere in forno elettrico o a gas pizze che richiedono l'aggiunta di ingredienti a metà cottura per preservarne le caratteristiche organolettiche (es. frutti di mare).
4.1 - FORNO ELETTRICO O A GAS
Cuocere in forno elettrico o a gas pizze che richiedono una sola fase di cottura.
5 - PRODOTTI ASSIMILATI
5.3 - PIZZA GOURMET
Produrre pizze gourmet da ristorantino caratterizzate da un impasto fatto con lievito naturale, servite a spicchi o quadrotti e farcite con ingredienti ricercati.
5.2 - PIZZA DESSERT
Produrre pizze dessert caratterizzate da farciture tipiche dei prodotti di pasticceria (creme, salse, panna, frutta fresca o secca, nutella)
5.1 - FOCACCE
Produrre focacce di vario genere (es. salata al rosmarino, ligure all'olio, alle cipolle) utilizzando gli impasti base della pizza.
Q
Q

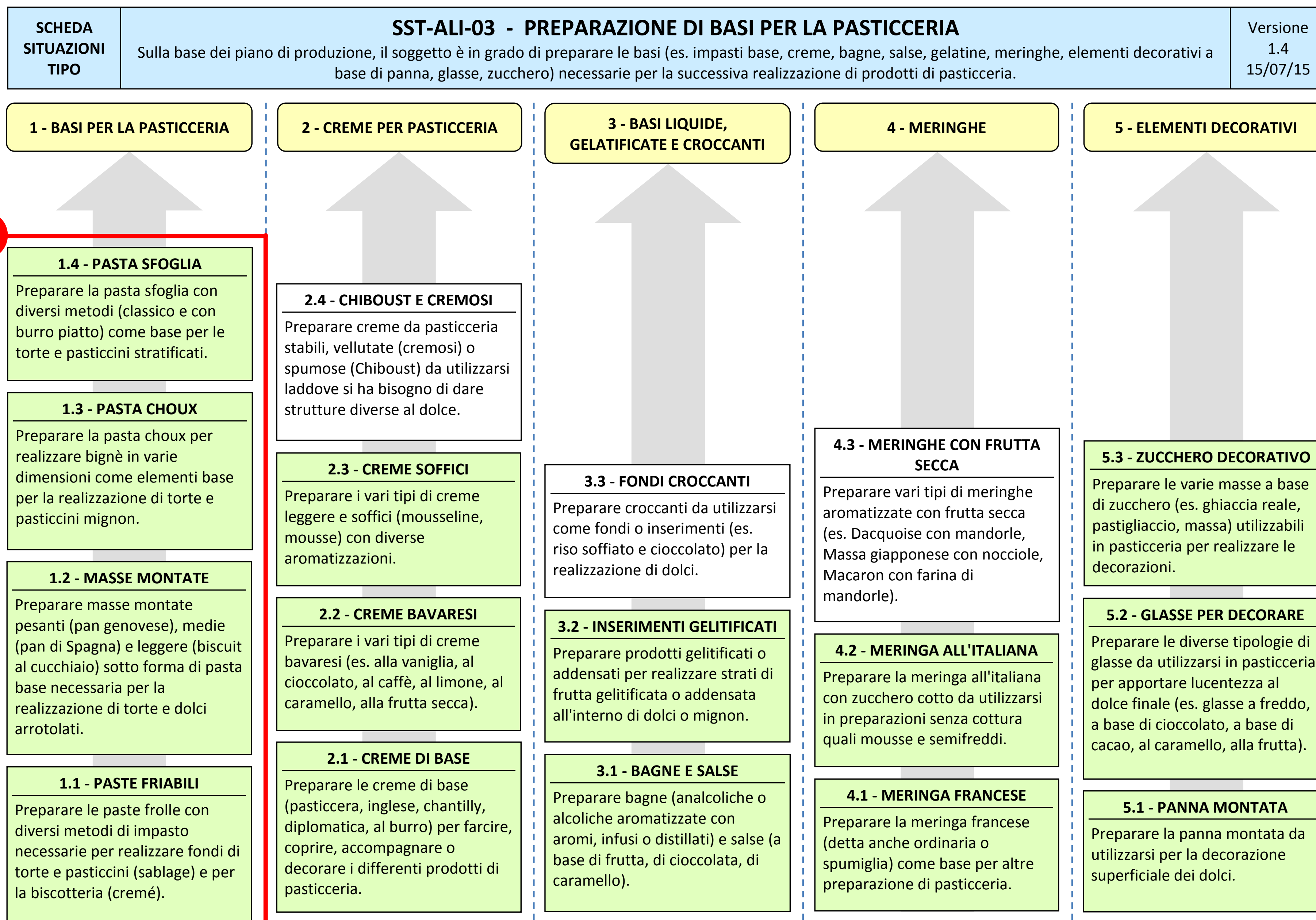
Area professionale: **AGRO-ALIMENTARE**
Settore economico professionale: **PRODUZIONI ALIMENTARI**
Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE**

Standard professionali regionali per la Qualifica professionale di:

ADDETTO ALLE LAVORAZIONI IN FILIERE AGROALIMENTARI

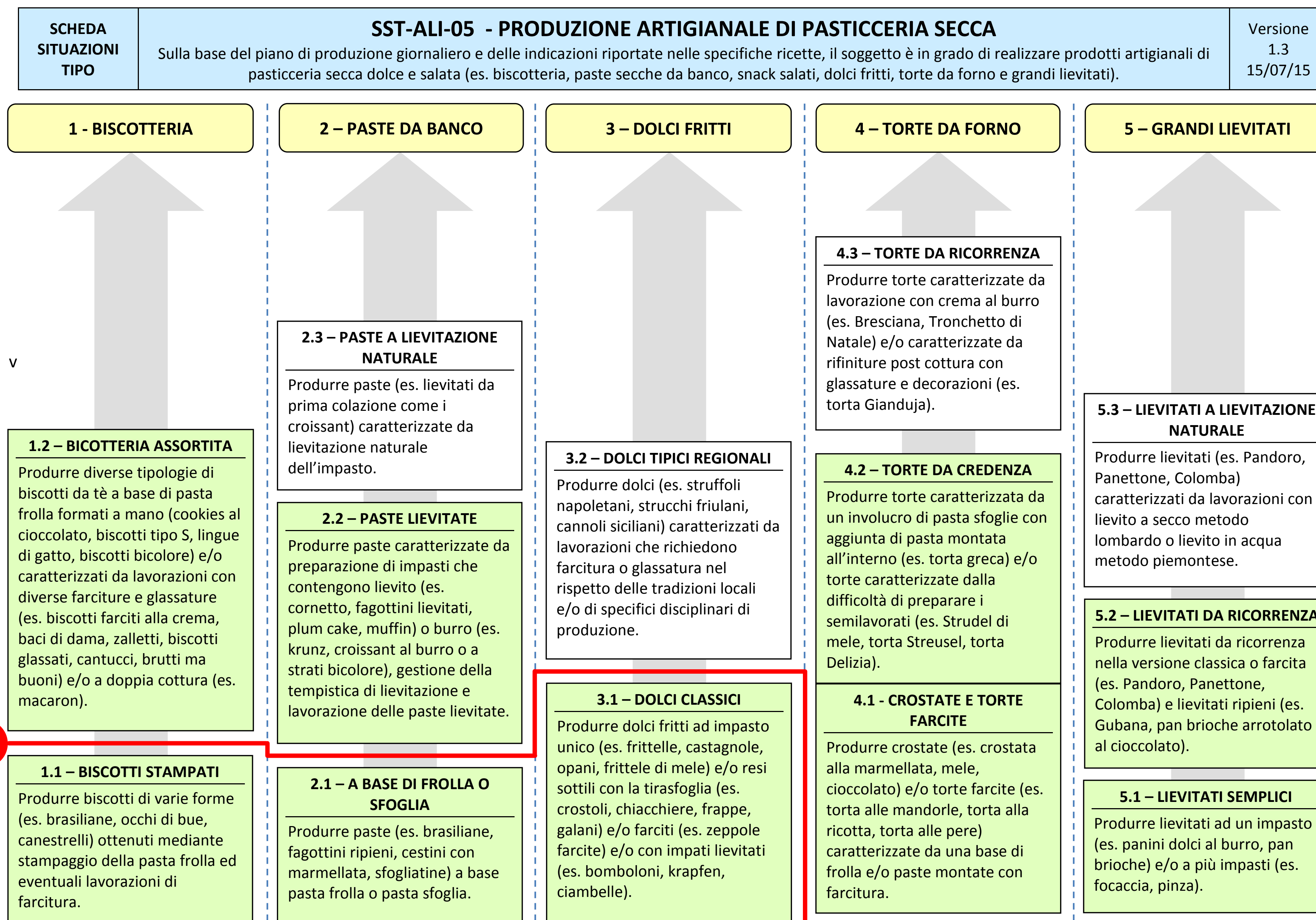
Codice	*Titolo della QPR*	*EQF*	*Nel profilo la QPR è sviluppata in modo:*	*Note sulle SST correlate*
QPR-ALI-03	Preparazione di basi per la pasticceria	3	Parziale	
QPR-ALI-05	Produzione artigianale di pasticceria secca	3	Parziale	
QPR-ALI-09	Produzione artigianale di pane, grissini e crackers	3	Parziale	
QPR-ALI-10	Produzione di succhi, confetture e conservati	3	Completo	
QPR-ALI-11	Produzione di salumi da carni tritate	3	Parziale	
QPR-ALI-12	Produzione di salumi da pezzo intero	3	Parziale	
QPR-ALI-13	Realizzazione dei tagli commerciali delle carni	3	Completo	
QPR-ALI-14	Produzione di formaggi e derivati del latte	3	Completo	
QPR-ALI-16	Confezionamento dei prodotti alimentari	3	Completo	

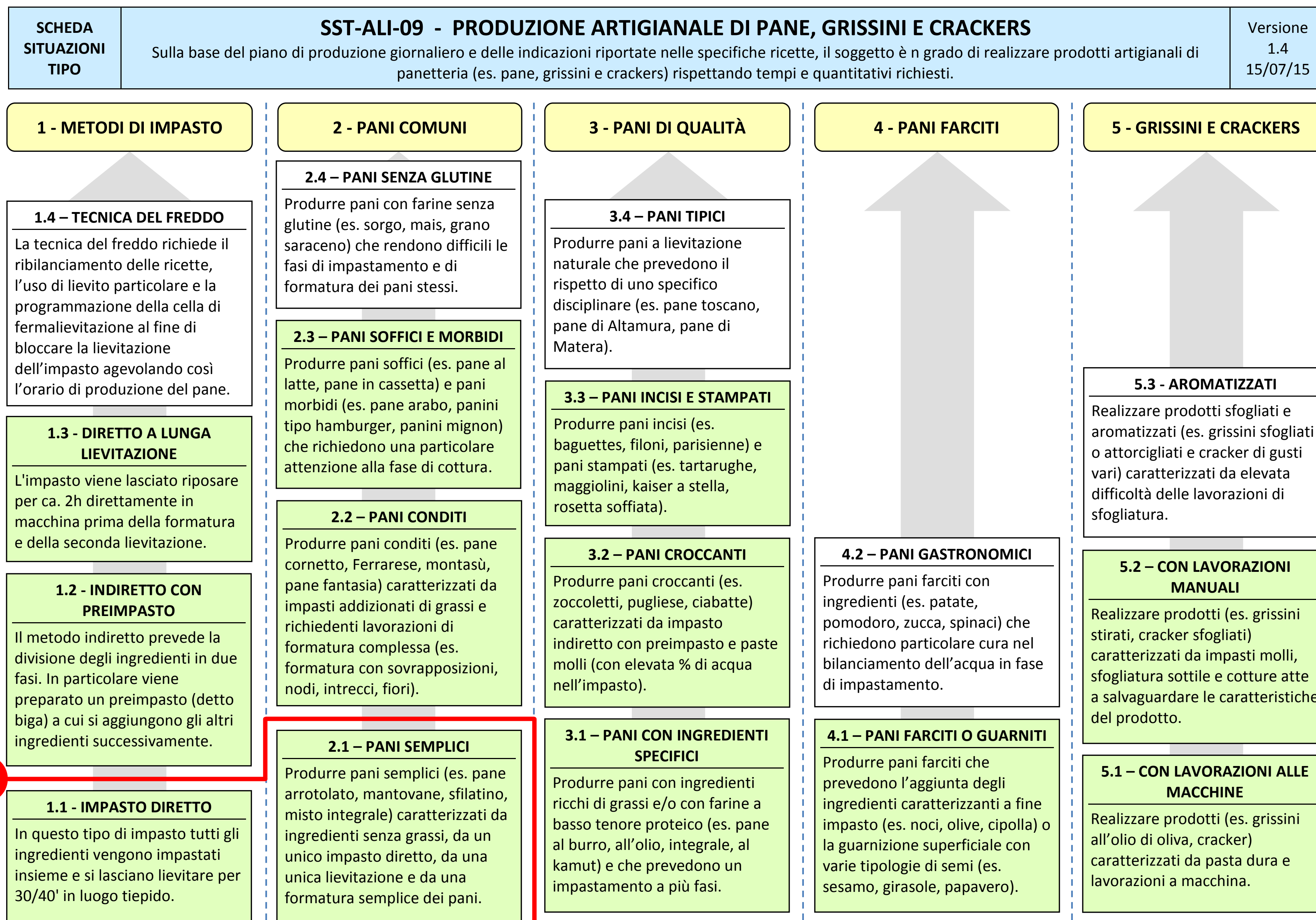
Per ciascuna delle QPR costituenti il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

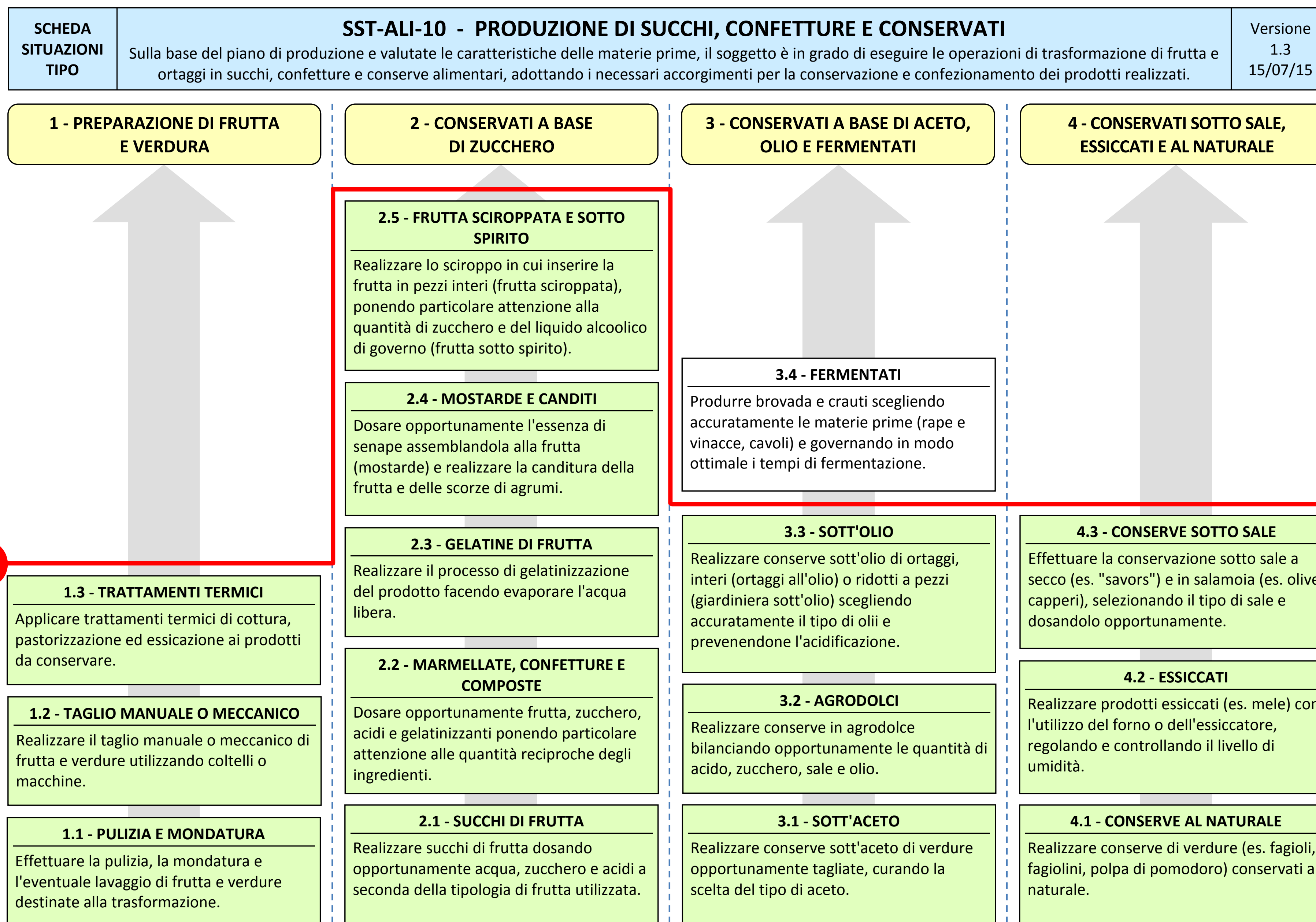


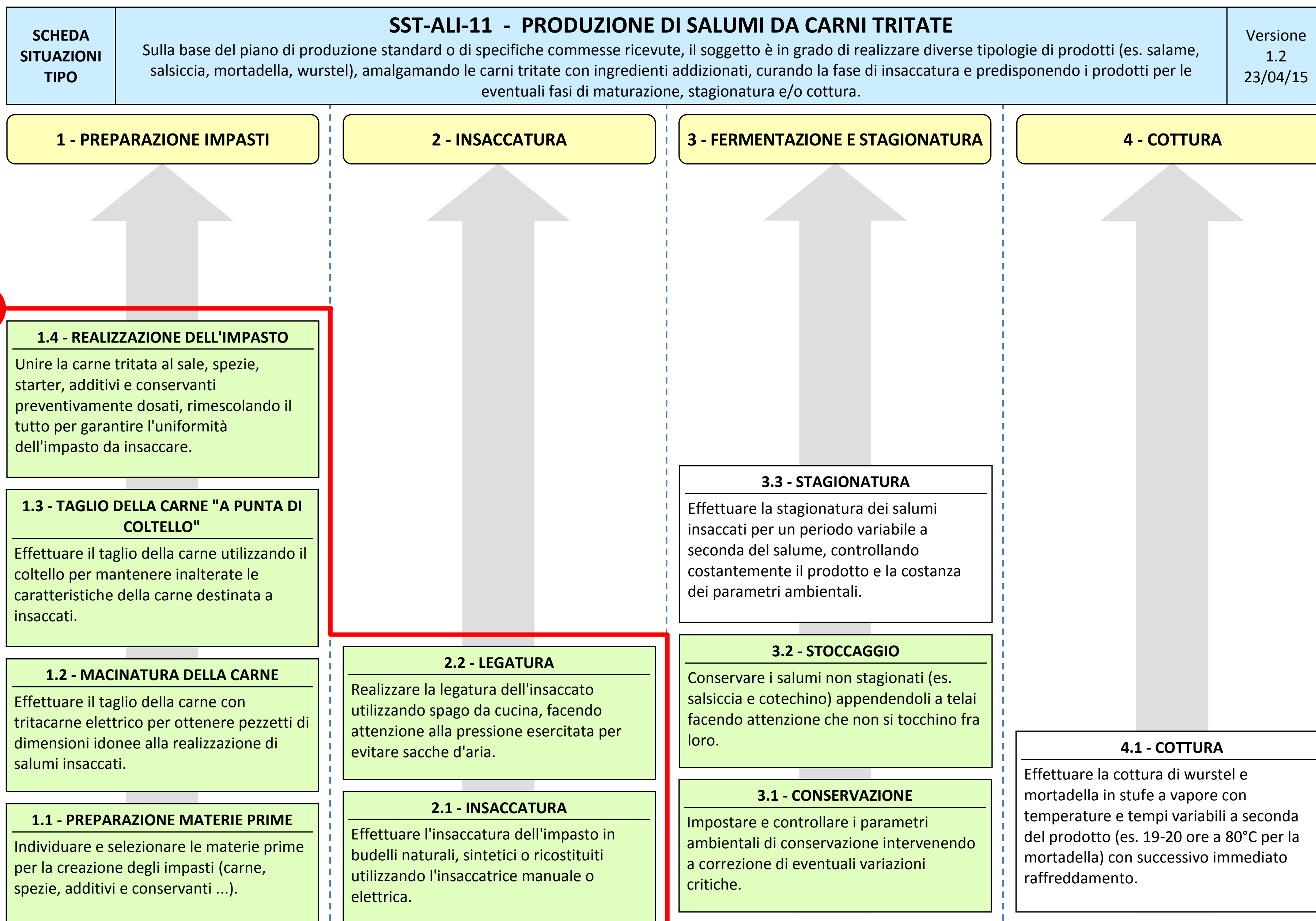
SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-ALI-03 - PREPARAZIONE DI BASI PER LA PASTICCERIA
Sulla base dei piano di produzione, il soggetto è in grado di preparare le basi (es. impasti base, creme, bagne, salse, gelatine, meringhe, elementi decorativi a base di panna, glasse, zucchero) necessarie per la successiva realizzazione di prodotti di pasticceria.
Versione 1.4 15/07/15
1 - BASI PER LA PASTICCERIA
2 - CREME PER PASTICCERIA
3 - BASI LIQUIDE, GELATIFICATE E CROCCANTI
4 - MERINGHE
5 - ELEMENTI DECORATIVI
Q
1.4 - PASTA SFOGLIA
Preparare la pasta sfoglia con diversi metodi (classico e con burro piatto) come base per le torte e pasticcini stratificati.
1.3 - PASTA CHOUX
Preparare la pasta choux per realizzare bignè in varie dimensioni come elementi base per la realizzazione di torte e pasticcini mignon.
1.2 - MASSE MONTATE
Preparare masse montate pesanti (pan genovese), medie (pan di Spagna) e leggere (biscuit al cucchiaio) sotto forma di pasta base necessaria per la realizzazione di torte e dolci arrotolati.
1.1 - PASTE FRIABILI
Preparare le paste frolle con diversi metodi di impasto necessarie per realizzare fondi di torte e pasticcini (sablage) e per la biscotteria (cremé).
2.4 - CHIBOUST E CREMOSI
Preparare creme da pasticceria stabili, vellutate (cremosi) o spumose (Chiboust) da utilizzarsi laddove si ha bisogno di dare strutture diverse al dolce.
2.3 - CREME SOFFICI
Preparare i vari tipi di creme leggere e soffici (mousseline, mousse) con diverse aromatizzazioni.
2.2 - CREME BAVARESI
Preparare i vari tipi di creme bavaresi (es. alla vaniglia, al cioccolato, al caffè, al limone, al caramello, alla frutta secca).
2.1 - CREME DI BASE
Preparare le creme di base (pasticcera, inglese, chantilly, diplomatica, al burro) per farcire, coprire, accompagnare o decorare i differenti prodotti di pasticceria.
3.3 - FONDI CROCCANTI
Preparare croccanti da utilizzarsi come fondi o inserimenti (es. riso soffiato e cioccolato) per la realizzazione di dolci.
3.2 - INSERIMENTI GELITIFICATI
Preparare prodotti gelitificati o addensati per realizzare strati di frutta gelitificata o addensata all'interno di dolci o mignon.
3.1 - BAGNE E SALSE
Preparare bagne (analcoliche o alcoliche aromatizzate con aromi, infusi o distillati) e salse (a base di frutta, di cioccolata, di caramello).
4.3 - MERINGHE CON FRUTTA SECCA
Preparare vari tipi di meringhe aromatizzate con frutta secca (es. Dacquoise con mandorle, Massa giapponese con nocciole, Macaron con farina di mandorle).
4.2 - MERINGA ALL'ITALIANA
Preparare la meringa all'italiana con zucchero cotto da utilizzarsi in preparazioni senza cottura quali mousse e semifreddi.
4.1 - MERINGA FRANCESE
Preparare la meringa francese (detta anche ordinaria o spumiglia) come base per altre preparazione di pasticceria.
5.3 - ZUCCHERO DECORATIVO
Preparare le varie masse a base di zucchero (es. ghiaccia reale, pastigliaccio, massa) utilizzabili in pasticceria per realizzare le decorazioni.
5.2 - GLASSE PER DECORARE
Preparare le diverse tipologie di glasse da utilizzarsi in pasticceria per apportare lucentezza al dolce finale (es. glasse a freddo, a base di cioccolato, a base di cacao, al caramello, alla frutta).
5.1 - PANNA MONTATA
Preparare la panna montata da utilizzarsi per la decorazione superficiale dei dolci.
Q

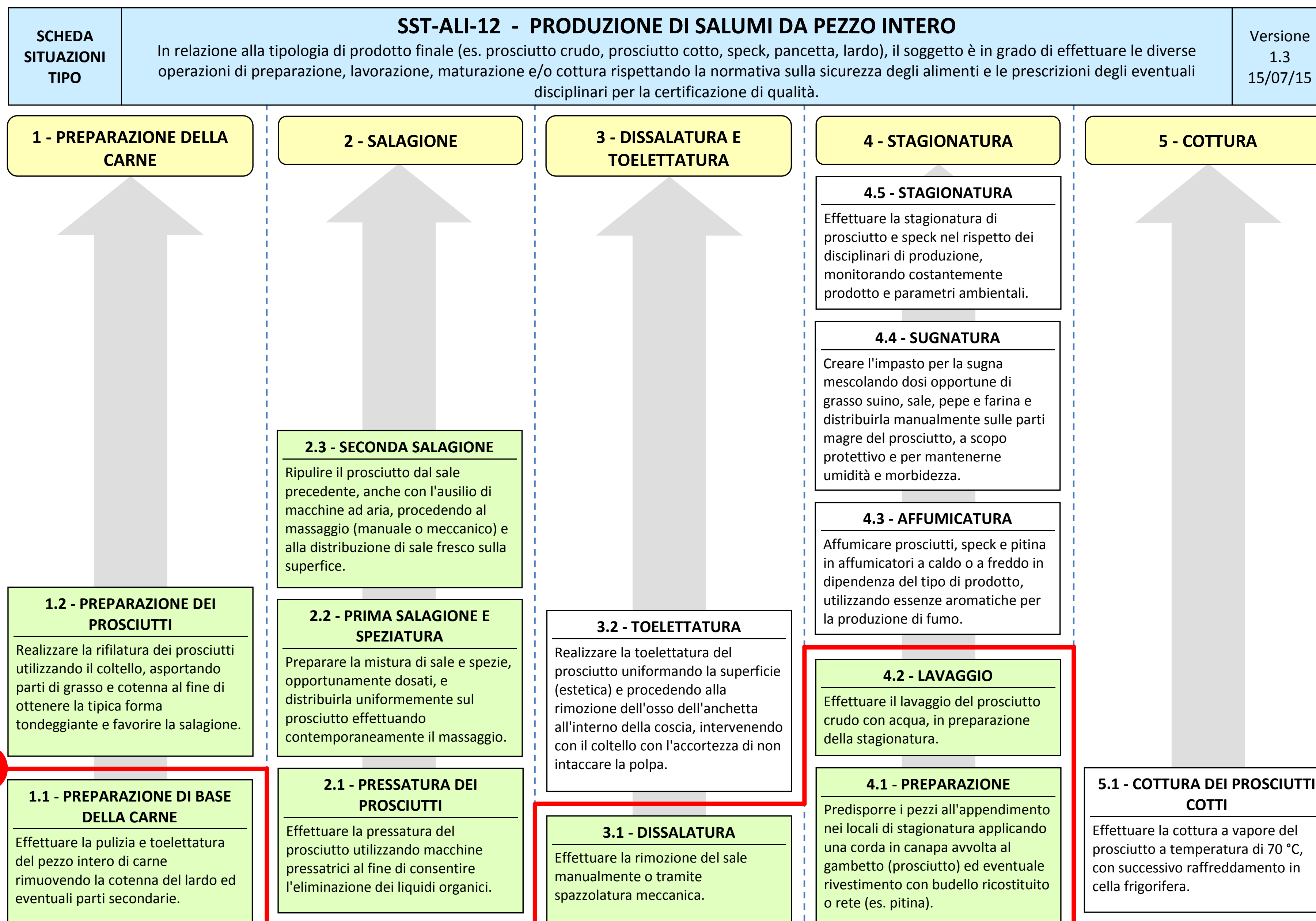
SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-ALI-05 - PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PASTICCERIA SECCA Sulla base del piano di produzione giornaliero e delle indicazioni riportate nelle specifiche ricette, il soggetto è in grado di realizzare prodotti artigianali di pasticceria secca dolce e salata (es. biscotteria, paste secche da banco, snack salati, dolci fritti, torte da forno e grandi lievitati).	Versione 1.3 15/07/15

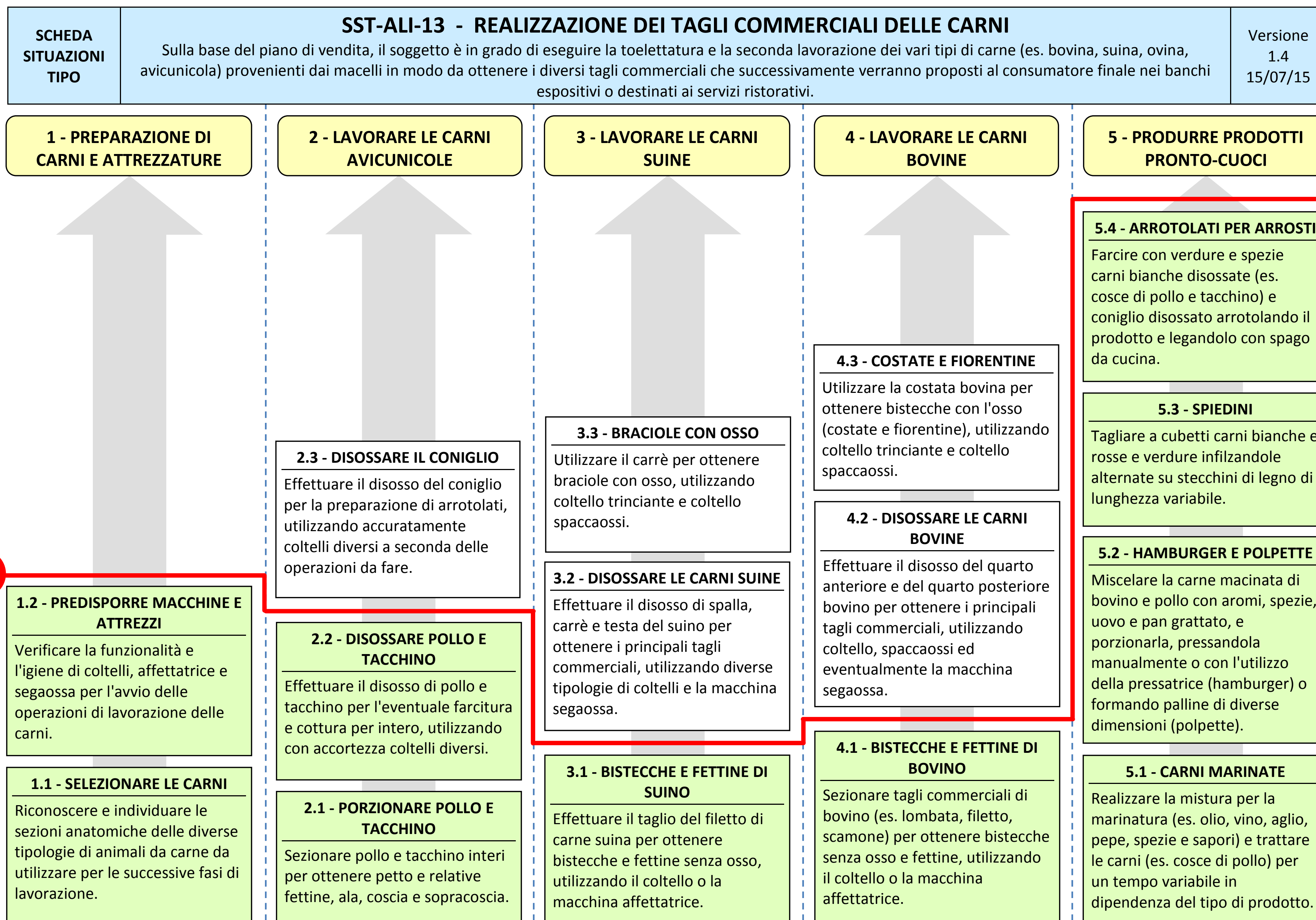



SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-ALI-09 - PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PANE, GRISSINI E CRACKERS
Sulla base del piano di produzione giornaliero e delle indicazioni riportate nelle specifiche ricette, il soggetto è n grado di realizzare prodotti artigianali di panetteria (es. pane, grissini e crackers) rispettando tempi e quantitativi richiesti.
Versione 1.4 15/07/15
1 - METODI DI IMPASTO
1.4 – TECNICA DEL FREDDO
La tecnica del freddo richiede il ribilanciamento delle ricette, l'uso di lievito particolare e la programmazione della cella di fermalievitazione al fine di bloccare la lievitazione dell'impasto agevolando così l'orario di produzione del pane.
1.3 - DIRETTO A LUNGA LIEVITAZIONE
L'impasto viene lasciato riposare per ca. 2h direttamente in macchina prima della formatura e della seconda lievitazione.
1.2 - INDIRETTO CON PREIMPASTO
Il metodo indiretto prevede la divisione degli ingredienti in due fasi. In particolare viene preparato un preimpasto (detto biga) a cui si aggiungono gli altri ingredienti successivamente.
1.1 - IMPASTO DIRETTO
In questo tipo di impasto tutti gli ingredienti vengono impastati insieme e si lasciano lievitare per 30/40' in luogo tiepido.
2 - PANI COMUNI
2.4 – PANI SENZA GLUTINE
Produrre pani con farine senza glutine (es. sorgo, mais, grano saraceno) che rendono difficili le fasi di impastamento e di formatura dei pani stessi.
2.3 – PANI SOFFICI E MORBIDI
Produrre pani soffici (es. pane al latte, pane in cassetta) e pani morbidi (es. pane arabo, panini tipo hamburger, panini mignon) che richiedono una particolare attenzione alla fase di cottura.
2.2 – PANI CONDITI
Produrre pani conditi (es. pane cornetto, Ferrarese, montasù, pane fantasia) caratterizzati da impasti addizionati di grassi e richiedenti lavorazioni di formatura complessa (es. formatura con sovrapposizioni, nodi, intrecci, fiori).
2.1 – PANI SEMPLICI
Produrre pani semplici (es. pane arrotolato, mantovane, sfilatino, misto integrale) caratterizzati da ingredienti senza grassi, da un unico impasto diretto, da una unica lievitazione e da una formatura semplice dei pani.
3 - PANI DI QUALITÀ
3.4 – PANI TIPICI
Produrre pani a lievitazione naturale che prevedono il rispetto di uno specifico disciplinare (es. pane toscano, pane di Altamura, pane di Matera).
3.3 – PANI INCISI E STAMPATI
Produrre pani incisi (es. baguettes, filoni, parisienne) e pani stampati (es. tartarughe, maggiolini, kaiser a stella, rosetta soffiata).
3.2 – PANI CROCCANTI
Produrre pani croccanti (es. zoccoletti, pugliese, ciabatte) caratterizzati da impasto indiretto con preimpasto e paste molli (con elevata % di acqua nell'impasto).
3.1 – PANI CON INGREDIENTI SPECIFICI
Produrre pani con ingredienti ricchi di grassi e/o con farine a basso tenore proteico (es. pane al burro, all'olio, integrale, al kamut) e che prevedono un impastamento a più fasi.
4 - PANI FARCITI
4.2 – PANI GASTRONOMICI
Produrre pani farciti con ingredienti (es. patate, pomodoro, zucca, spinaci) che richiedono particolare cura nel bilanciamento dell'acqua in fase di impastamento.
4.1 – PANI FARCITI O GUARNITI
Produrre pani farciti che prevedono l'aggiunta degli ingredienti caratterizzanti a fine impasto (es. noci, olive, cipolla) o la guarnizione superficiale con varie tipologie di semi (es. sesamo, girasole, papavero).
5 - GRISSINI E CRACKERS
5.3 - AROMATIZZATI
Realizzare prodotti sfogliati e aromatizzati (es. grissini sfogliati o attorcigliati e cracker di gusti vari) caratterizzati da elevata difficoltà delle lavorazioni di sfogliatura.
5.2 – CON LAVORAZIONI MANUALI
Realizzare prodotti (es. grissini stirati, cracker sfogliati) caratterizzati da impasti molli, sfogliatura sottile e cotture atte a salvaguardare le caratteristiche del prodotto.
5.1 – CON LAVORAZIONI ALLE MACCHINE
Realizzare prodotti (es. grissini all'olio di oliva, cracker) caratterizzati da pasta dura e lavorazioni a macchina.
Q
Q

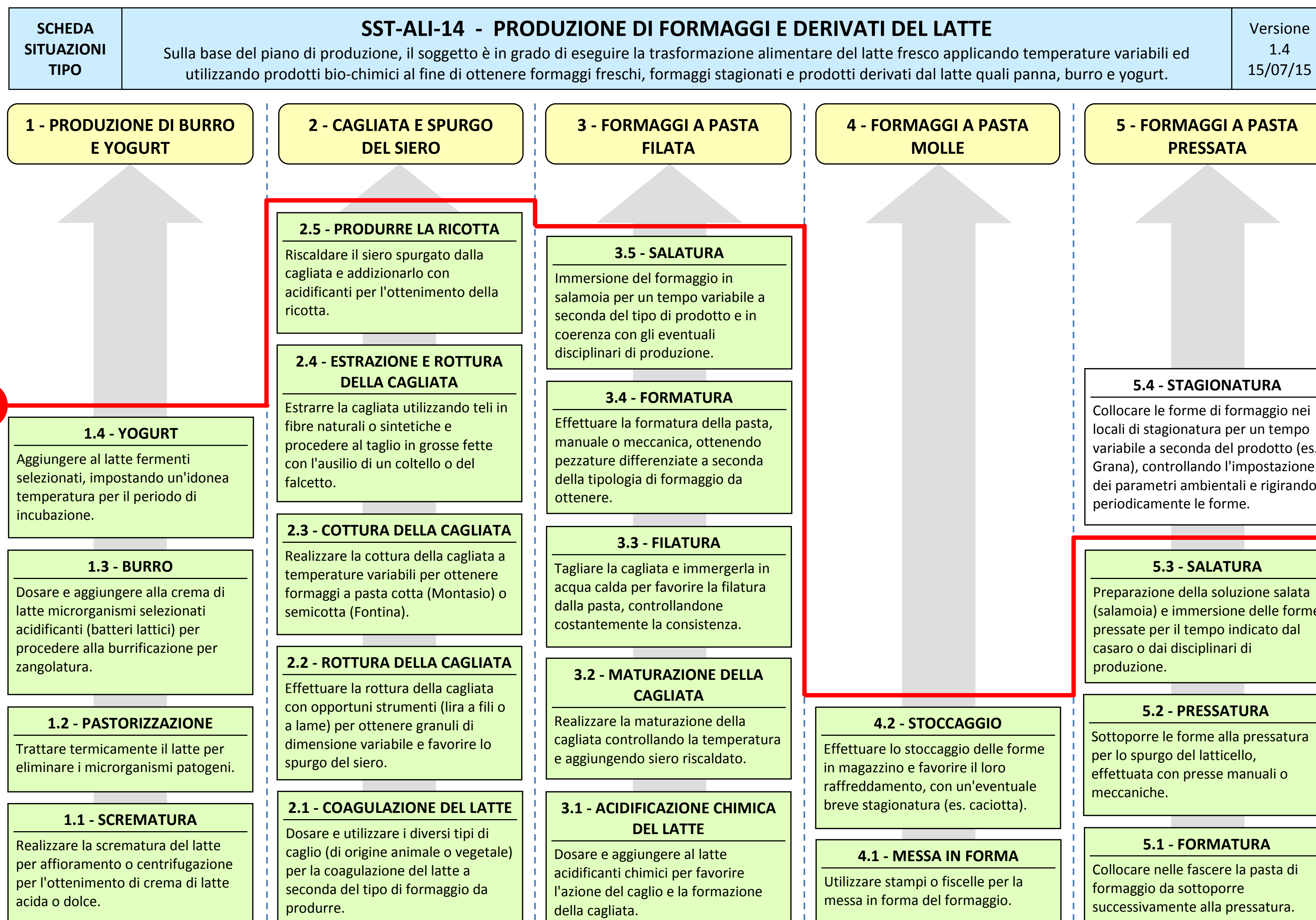

SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-ALI-10 - PRODUZIONE DI SUCCHI, CONFETTURE E CONSERVATI
Sulla base del piano di produzione e valutate le caratteristiche delle materie prime, il soggetto è in grado di eseguire le operazioni di trasformazione di frutta e ortaggi in succhi, confetture e conserve alimentari, adottando i necessari accorgimenti per la conservazione e confezionamento dei prodotti realizzati.
Versione 1.3 15/07/15
1 - PREPARAZIONE DI FRUTTA E VERDURA
2 - CONSERVATI A BASE DI ZUCCHERO
3 - CONSERVATI A BASE DI ACETO, OLIO E FERMENTATI
4 - CONSERVATI SOTTO SALE, ESSICCATI E AL NATURALE
2.5 - FRUTTA SCIROPPATA E SOTTO SPIRITO
Realizzare lo sciroppo in cui inserire la frutta in pezzi interi (frutta sciroppata), ponendo particolare attenzione alla quantità di zucchero e del liquido alcoolico di governo (frutta sotto spirito).
2.4 - MOSTARDE E CANDITI
Dosare opportunamente l'essenza di senape assemblandola alla frutta (mostarde) e realizzare la canditura della frutta e delle scorze di agrumi.
3.4 - FERMENTATI
Produrre brovada e crauti scegliendo accuratamente le materie prime (rape e vinacce, cavoli) e governando in modo ottimale i tempi di fermentazione.
Q
3.3 - SOTT'OLIO
Realizzare conserve sott'olio di ortaggi, interi (ortaggi all'olio) o ridotti a pezzi (giardiniera sott'olio) scegliendo accuratamente il tipo di olii e prevenendone l'acidificazione.
4.3 - CONSERVE SOTTO SALE
Effettuare la conservazione sotto sale a secco (es. "savors") e in salamoia (es. olive capperi), selezionando il tipo di sale e dosandolo opportunamente.
Q
2.3 - GELATINE DI FRUTTA
Realizzare il processo di gelatinizzazione del prodotto facendo evaporare l'acqua libera.
1.3 - TRATTAMENTI TERMICI
Applicare trattamenti termici di cottura, pastorizzazione ed essicazione ai prodotti da conservare.
2.2 - MARMELLATE, CONFETTURE E COMPOSTE
Dosare opportunamente frutta, zucchero, acidi e gelatinizzanti ponendo particolare attenzione alle quantità reciproche degli ingredienti.
3.2 - AGRODOLCI
Realizzare conserve in agrodolce bilanciando opportunamente le quantità di acido, zucchero, sale e olio.
4.2 - ESSICCATI
Realizzare prodotti essiccati (es. mele) con l'utilizzo del forno o dell'essiccatore, regolando e controllando il livello di umidità.
1.2 - TAGLIO MANUALE O MECCANICO
Realizzare il taglio manuale o meccanico di frutta e verdure utilizzando coltelli o macchine.
1.1 - PULIZIA E MONDATURA
Effettuare la pulizia, la mondatura e l'eventuale lavaggio di frutta e verdure destinate alla trasformazione.
2.1 - SUCCHI DI FRUTTA
Realizzare succhi di frutta dosando opportunamente acqua, zucchero e acidi a seconda della tipologia di frutta utilizzata.
3.1 - SOTT'ACETO
Realizzare conserve sott'aceto di verdure opportunamente tagliate, curando la scelta del tipo di aceto.
4.1 - CONSERVE AL NATURALE
Realizzare conserve di verdure (es. fagioli, fagiolini, polpa di pomodoro) conservati al naturale.

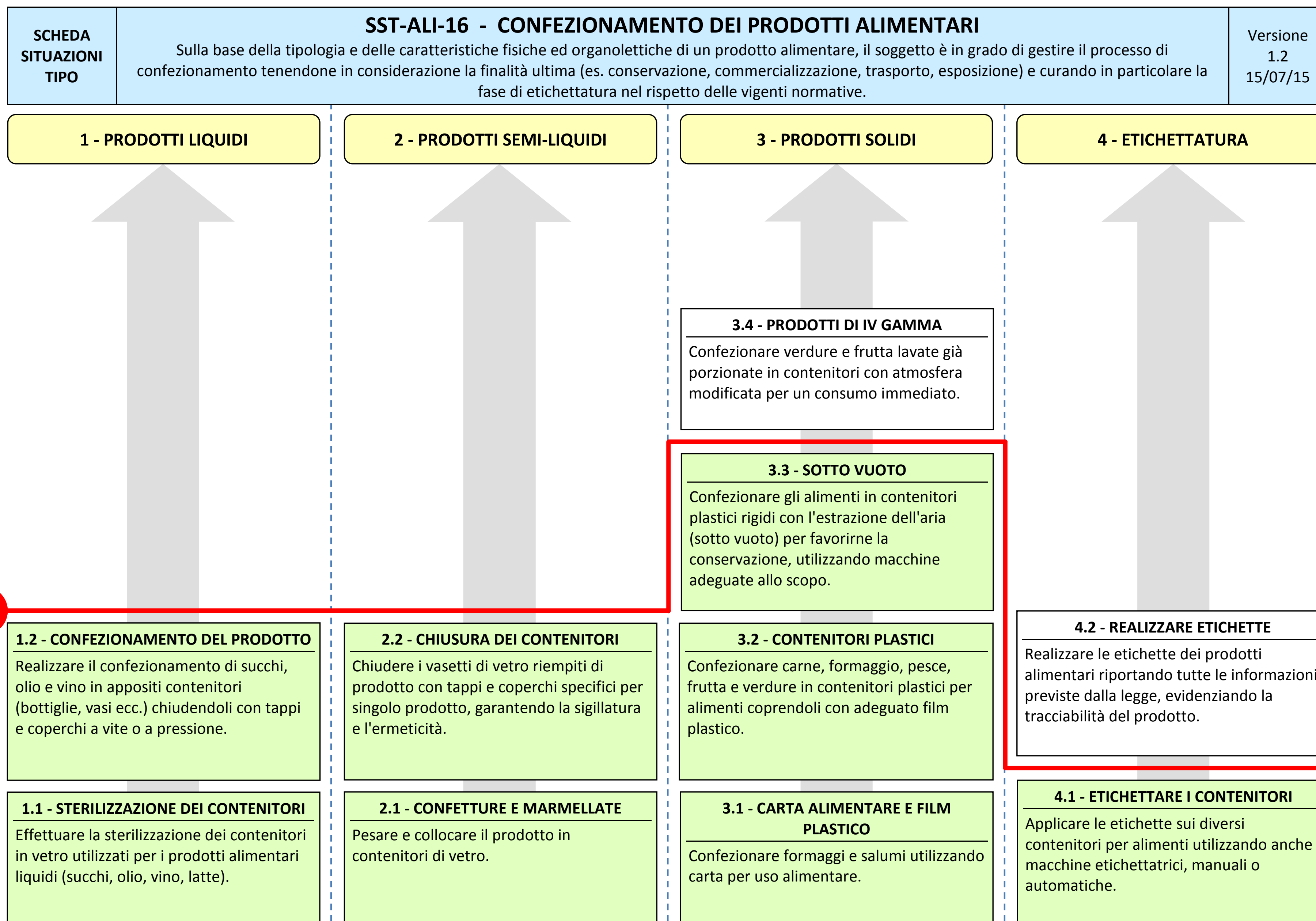

SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-ALI-11 - PRODUZIONE DI SALUMI DA CARNI TRITATE
Sulla base del piano di produzione standard o di specifiche commesse ricevute, il soggetto è in grado di realizzare diverse tipologie di prodotti (es. salame, salsiccia, mortadella, wurstel), amalgamando le carni tritate con ingredienti addizionati, curando la fase di insaccatura e predisponendo i prodotti per le eventuali fasi di maturazione, stagionatura e/o cottura.
Versione 1.2 23/04/15
1 - PREPARAZIONE IMPASTI
2 - INSACCATURA
3 - FERMENTAZIONE E STAGIONATURA
4 - COTTURA
Q
1.4 - REALIZZAZIONE DELL'IMPASTO
Unire la carne tritata al sale, spezie, starter, additivi e conservanti preventivamente dosati, rimescolando il tutto per garantire l'uniformità dell'impasto da insaccare.
1.3 - TAGLIO DELLA CARNE "A PUNTA DI COLTELLO"
Effettuare il taglio della carne utilizzando il coltello per mantenere inalterate le caratteristiche della carne destinata a insaccati.
1.2 - MACINATURA DELLA CARNE
Effettuare il taglio della carne con tritacarne elettrico per ottenere pezzetti di dimensioni idonee alla realizzazione dei salumi insaccati.
1.1 - PREPARAZIONE MATERIE PRIME
Individuare e selezionare le materie prime per la creazione degli impasti (carne, spezie, additivi e conservanti ...).
2.2 - LEGATURA
Realizzare la legatura dell'insaccato utilizzando spago da cucina, facendo attenzione alla pressione esercitata per evitare sacche d'aria.
2.1 - INSACCATURA
Effettuare l'insaccatura dell'impasto in budelli naturali, sintetici o ricostituiti utilizzando l'insaccatrice manuale o elettrica.
3.3 - STAGIONATURA
Effettuare la stagionatura dei salumi insaccati per un periodo variabile a seconda del salume, controllando costantemente il prodotto e la costanza dei parametri ambientali.
3.2 - STOCCAGGIO
Conservare i salumi non stagionati (es. salsiccia e cotechino) appendendoli a telai facendo attenzione che non si tocchino fra loro.
3.1 - CONSERVAZIONE
Impostare e controllare i parametri ambientali di conservazione intervenendo a correzione di eventuali variazioni critiche.
4.1 - COTTURA
Effettuare la cottura di wurstel e mortadella in stufe a vapore con temperature e tempi variabili a seconda del prodotto (es. 19-20 ore a 80°C per la mortadella) con successivo immediato raffreddamento.
Q


SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-ALI-12 - PRODUZIONE DI SALUMI DA PEZZO INTERO
In relazione alla tipologia di prodotto finale (es. prosciutto crudo, prosciutto cotto, speck, pancetta, lardo), il soggetto è in grado di effettuare le diverse operazioni di preparazione, lavorazione, maturazione e/o cottura rispettando la normativa sulla sicurezza degli alimenti e le prescrizioni degli eventuali disciplinari per la certificazione di qualità.
Versione 1.3 15/07/15
1 - PREPARAZIONE DELLA CARNE
2 - SALAGIONE
3 - DISSALATURA E TOELETTATURA
4 - STAGIONATURA
5 - COTTURA
4.5 - STAGIONATURA
Effettuare la stagionatura di prosciutto e speck nel rispetto dei disciplinari di produzione, monitorando costantemente prodotto e parametri ambientali.
4.4 - SUGNATURA
Creare l'impasto per la sugna mescolando dosi opportune di grasso suino, sale, pepe e farina e distribuirla manualmente sulle parti magre del prosciutto, a scopo protettivo e per mantenerne umidità e morbidezza.
2.3 - SECONDA SALAGIONE
Ripulire il prosciutto dal sale precedente, anche con l'ausilio di macchine ad aria, procedendo al massaggio (manuale o meccanico) e alla distribuzione di sale fresco sulla superfice.
4.3 - AFFUMICATURA
Affumicare prosciutti, speck e pitina in affumicatori a caldo o a freddo in dipendenza del tipo di prodotto, utilizzando essenze aromatiche per la produzione di fumo.
1.2 - PREPARAZIONE DEI PROSCIUTTI
Realizzare la rifilatura dei prosciutti utilizzando il coltello, asportando parti di grasso e cotenna al fine di ottenere la tipica forma tondeggiante e favorire la salagione.
2.2 - PRIMA SALAGIONE E SPEZIATURA
Preparare la mistura di sale e spezie, opportunamente dosati, e distribuirla uniformemente sul prosciutto effettuando contemporaneamente il massaggio.
3.2 - TOELETTATURA
Realizzare la toelettatura del prosciutto uniformando la superficie (estetica) e procedendo alla rimozione dell'osso dell'anchetta all'interno della coscia, intervenendo con il coltello con l'accortezza di non intaccare la polpa.
4.2 - LAVAGGIO
Effettuare il lavaggio del prosciutto crudo con acqua, in preparazione della stagionatura.
Q
1.1 - PREPARAZIONE DI BASE DELLA CARNE
Effettuare la pulizia e toelettatura del pezzo intero di carne rimuovendo la cotenna del lardo ed eventuali parti secondarie.
2.1 - PRESSATURA DEI PROSCIUTTI
Effettuare la pressatura del prosciutto utilizzando macchine pressatrici al fine di consentire l'eliminazione dei liquidi organici.
3.1 - DISSALATURA
Effettuare la rimozione del sale manualmente o tramite spazzolatura meccanica.
4.1 - PREPARAZIONE
Predisporre i pezzi all'appendimento nei locali di stagionatura applicando una corda in canapa avvolta al gambetto (prosciutto) ed eventuale rivestimento con budello ricostituito o rete (es. pitina).
5.1 - COTTURA DEI PROSCIUTTI COTTI
Effettuare la cottura a vapore del prosciutto a temperatura di 70 °C, con successivo raffreddamento in cella frigorifera.
Q


SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-ALI-13 - REALIZZAZIONE DEI TAGLI COMMERCIALI DELLE CARNI
Sulla base del piano di vendita, il soggetto è in grado di eseguire la toelettatura e la seconda lavorazione dei vari tipi di carne (es. bovina, suina, ovina, avicunicola) provenienti dai macelli in modo da ottenere i diversi tagli commerciali che successivamente verranno proposti al consumatore finale nei banchi espositivi o destinati ai servizi ristorativi.
Versione 1.4 15/07/15
1 - PREPARAZIONE DI CARNI E ATTREZZATURE
2 - LAVORARE LE CARNI AVICUNICOLE
3 - LAVORARE LE CARNI SUINE
4 - LAVORARE LE CARNI BOVINE
5 - PRODURRE PRODOTTI PRONTO-CUOCI
1.2 - PREDISPORRE MACCHINE E ATTREZZI
Verificare la funzionalità e l'igiene di coltelli, affettatrice e segaossa per l'avvio delle operazioni di lavorazione delle carni.
1.1 - SELEZIONARE LE CARNI
Riconoscere e individuare le sezioni anatomiche delle diverse tipologie di animali da carne da utilizzare per le successive fasi di lavorazione.
2.3 - DISOSSARE IL CONIGLIO
Effettuare il disosso del coniglio per la preparazione di arrotolati, utilizzando accuratamente coltelli diversi a seconda delle operazioni da fare.
2.2 - DISOSSARE POLLO E TACCHINO
Effettuare il disosso di pollo e tacchino per l'eventuale farcitura e cottura per intero, utilizzando con accortezza coltelli diversi.
2.1 - PORZIONARE POLLO E TACCHINO
Sezionare pollo e tacchino interi per ottenere petto e relative fettine, ala, coscia e sopracoscia.
3.3 - BRACIOLE CON OSSO
Utilizzare il carrè per ottenere braciole con osso, utilizzando coltello trinciante e coltello spaccaossi.
3.2 - DISOSSARE LE CARNI SUINE
Effettuare il disosso di spalla, carrè e testa del suino per ottenere i principali tagli commerciali, utilizzando diverse tipologie di coltelli e la macchina segaossa.
3.1 - BISTECCHE E FETTINE DI SUINO
Effettuare il taglio del filetto di carne suina per ottenere bistecche e fettine senza osso, utilizzando il coltello o la macchina affettatrice.
4.3 - COSTATE E FIORENTINE
Utilizzare la costata bovina per ottenere bistecche con l'osso (costate e fiorentine), utilizzando coltello trinciante e coltello spaccaossi.
4.2 - DISOSSARE LE CARNI BOVINE
Effettuare il disosso del quarto anteriore e del quarto posteriore bovino per ottenere i principali tagli commerciali, utilizzando coltello, spaccaossi ed eventualmente la macchina segaossa.
4.1 - BISTECCHE E FETTINE DI BOVINO
Sezionare tagli commerciali di bovino (es. lombata, filetto, scamone) per ottenere bistecche senza osso e fettine, utilizzando il coltello o la macchina affettatrice.
5.4 - ARROTOLATI PER ARROSTI
Farcire con verdure e spezie carni bianche disossate (es. cosce di pollo e tacchino) e coniglio disossato arrotolando il prodotto e legandolo con spago da cucina.
5.3 - SPIEDINI
Tagliare a cubetti carni bianche e rosse e verdure infilzandole alternate su stecchini di legno di lunghezza variabile.
5.2 - HAMBURGER E POLPETTE
Miscelare la carne macinata di bovino e pollo con aromi, spezie, uovo e pan grattato, e porzionarla, pressandola manualmente o con l'utilizzo della pressatrice (hamburger) o formando palline di diverse dimensioni (polpette).
5.1 - CARNI MARINATE
Realizzare la mistura per la marinatura (es. olio, vino, aglio, pepe, spezie e sapori) e trattare le carni (es. cosce di pollo) per un tempo variabile in dipendenza del tipo di prodotto.
Q
Q

SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-ALI-14 - PRODUZIONE DI FORMAGGI E DERIVATI DEL LATTE Sulla base del piano di produzione, il soggetto è in grado di eseguire la trasformazione alimentare del latte fresco applicando temperature variabili ed utilizzando prodotti bio-chimici al fine di ottenere formaggi freschi, formaggi stagionati e prodotti derivati dal latte quali panna, burro e yogurt.	Versione 1.4 15/07/15




SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-ALI-16 - CONFEZIONAMENTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI
Sulla base della tipologia e delle caratteristiche fisiche ed organolettiche di un prodotto alimentare, il soggetto è in grado di gestire il processo di confezionamento tenendone in considerazione la finalità ultima (es. conservazione, commercializzazione, trasporto, esposizione) e curando in particolare la fase di etichettatura nel rispetto delle vigenti normative.
Versione 1.2 15/07/15
1 - PRODOTTI LIQUIDI
2 - PRODOTTI SEMI-LIQUIDI
3 - PRODOTTI SOLIDI
4 - ETICHETTATURA
3.4 - PRODOTTI DI IV GAMMA
Confezionare verdure e frutta lavate già porzionate in contenitori con atmosfera modificata per un consumo immediato.
3.3 - SOTTO VUOTO
Confezionare gli alimenti in contenitori plastici rigidi con l'estrazione dell'aria (sotto vuoto) per favorirne la conservazione, utilizzando macchine adeguate allo scopo.
Q
1.2 - CONFEZIONAMENTO DEL PRODOTTO
Realizzare il confezionamento di succhi, olio e vino in appositi contenitori (bottiglie, vasi ecc.) chiudendoli con tappi e coperchi a vite o a pressione.
2.2 - CHIUSURA DEI CONTENITORI
Chiudere i vasetti di vetro riempiti di prodotto con tappi e coperchi specifici per singolo prodotto, garantendo la sigillatura e l'ermeticità.
3.2 - CONTENITORI PLASTICI
Confezionare carne, formaggio, pesce, frutta e verdure in contenitori plastici per alimenti coprendoli con adeguato film plastico.
4.2 - REALIZZARE ETICHETTE
Realizzare le etichette dei prodotti alimentari riportando tutte le informazioni previste dalla legge, evidenziando la tracciabilità del prodotto.
Q
1.1 - STERILIZZAZIONE DEI CONTENITORI
Effettuare la sterilizzazione dei contenitori in vetro utilizzati per i prodotti alimentari liquidi (succhi, olio, vino, latte).
2.1 - CONFETTURE E MARMELLATE
Pesare e collocare il prodotto in contenitori di vetro.
3.1 - CARTA ALIMENTARE E FILM PLASTICO
Confezionare formaggi e salumi utilizzando carta per uso alimentare.
4.1 - ETICHETTARE I CONTENITORI
Applicare le etichette sui diversi contenitori per alimenti utilizzando anche macchine etichettatrici, manuali o automatiche.

Area professionale: **AGRO-ALIMENTARE**

Settore economico professionale: **PRODUZIONI ALIMENTARI**

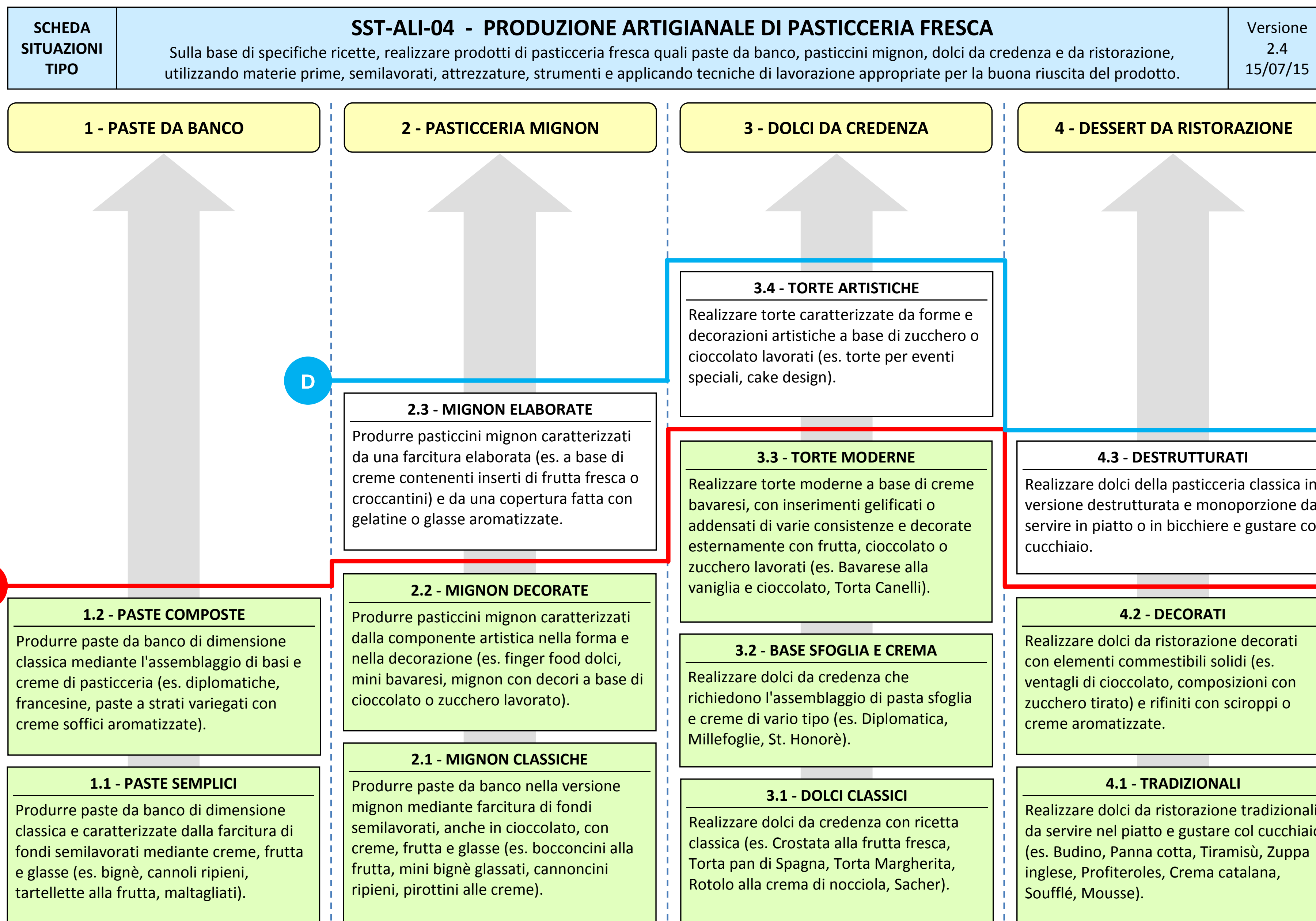
Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE**

Standard professionali regionali per il Diploma professionale di:

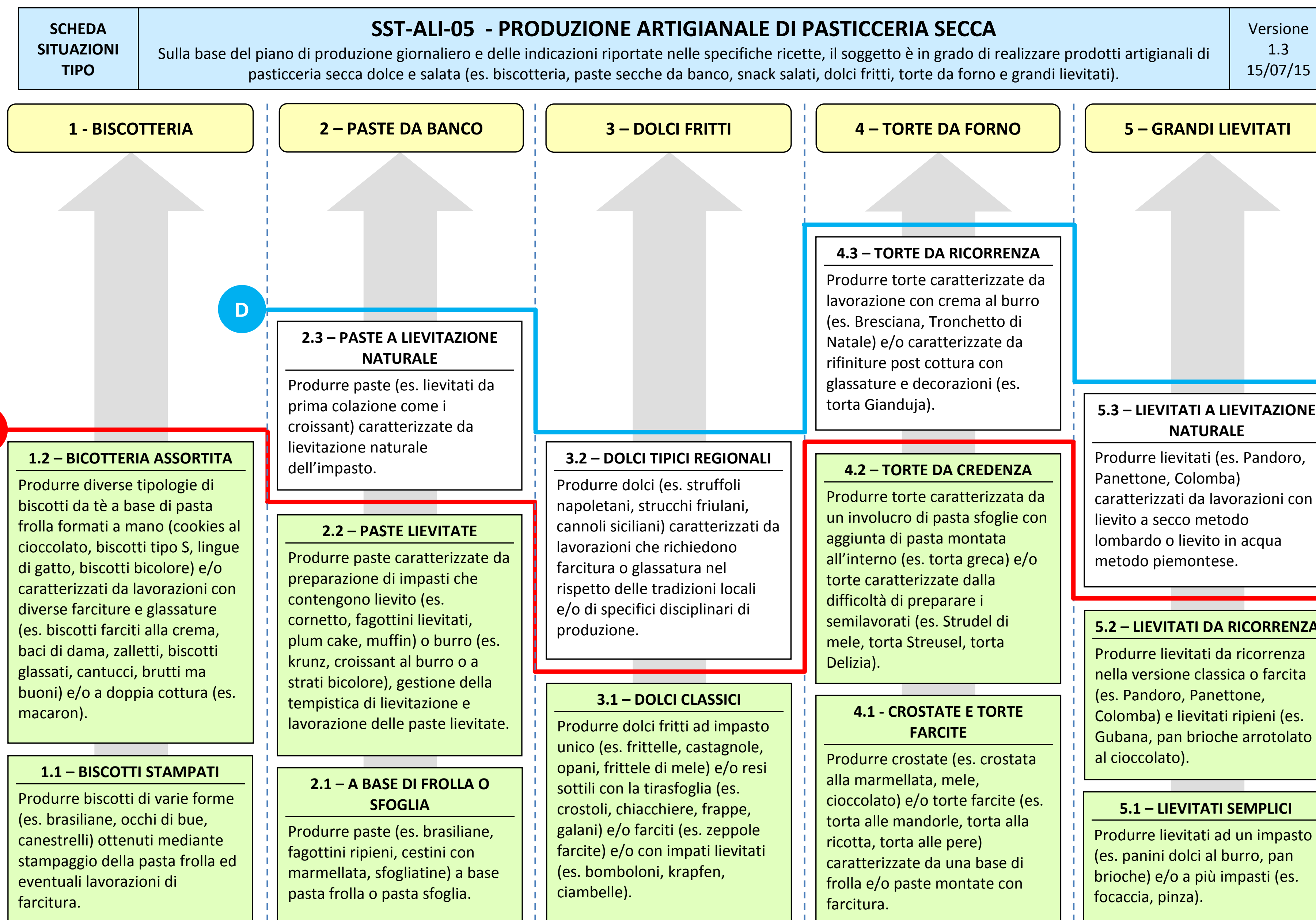
TECNICO DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE

Codice	*Titolo della QPR*	*EQF*	*Nel profilo la QPR è sviluppata in modo:*	*Note sulle SST correlate*
QPR-ALI-02	Organizzazione della produzione in ambito alimentare	4	Completo	La SST è in fase di elaborazione
QPR-ALI-04	Produzione artigianale di pasticceria fresca	3	Esteso	
QPR-ALI-05	Produzione artigianale di pasticceria secca	3	Esteso	
QPR-ALI-06	Produzione artigianale di cioccolateria	3	Completo	
QPR-ALI-07	Produzione artigianale di confetteria e piccole golosità	3	Parziale	La SST è in fase di elaborazione
QPR-ALI-16	Confezionamento dei prodotti alimentari	3	Parziale	

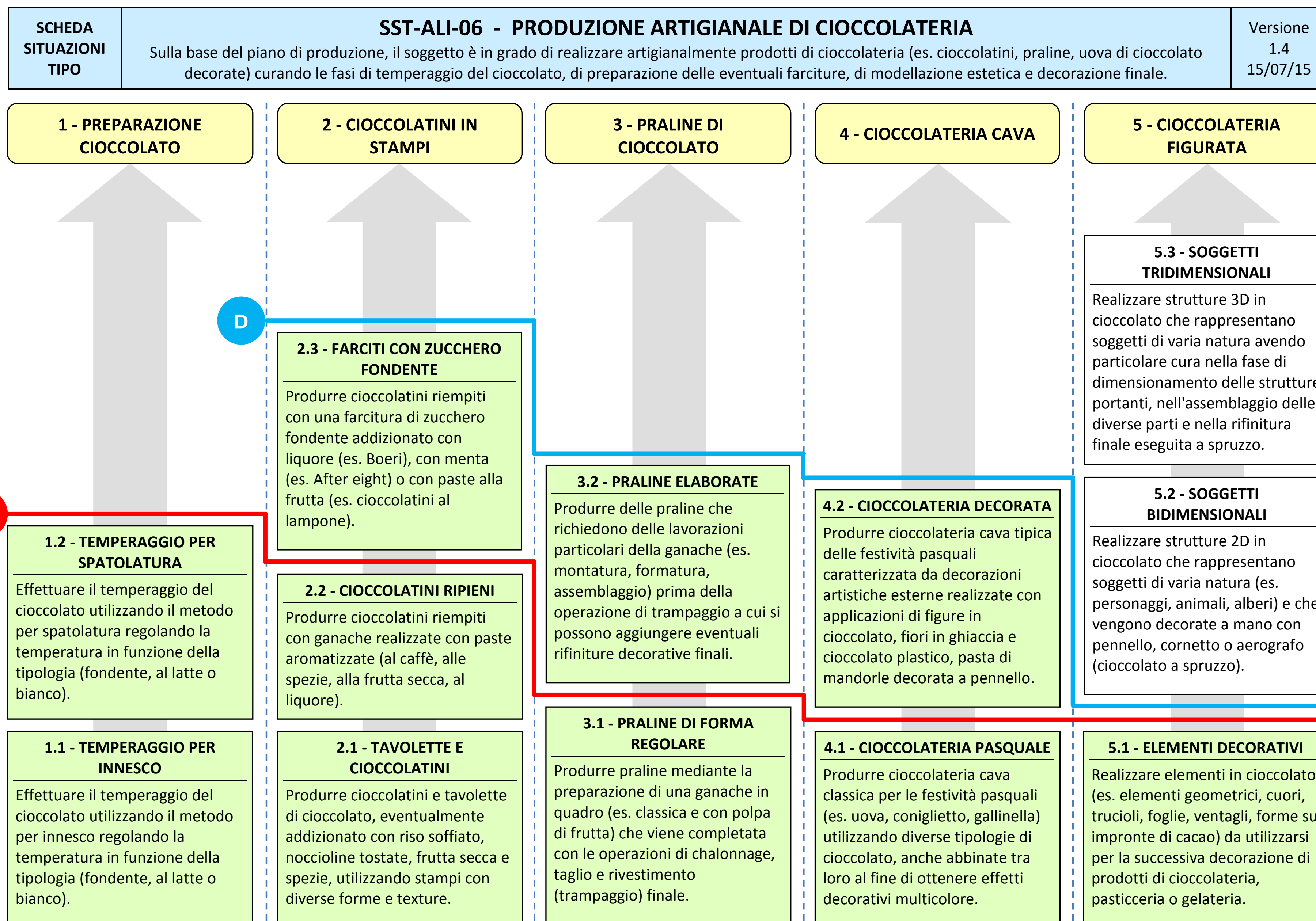
Per ciascuna delle QPR costituenti il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

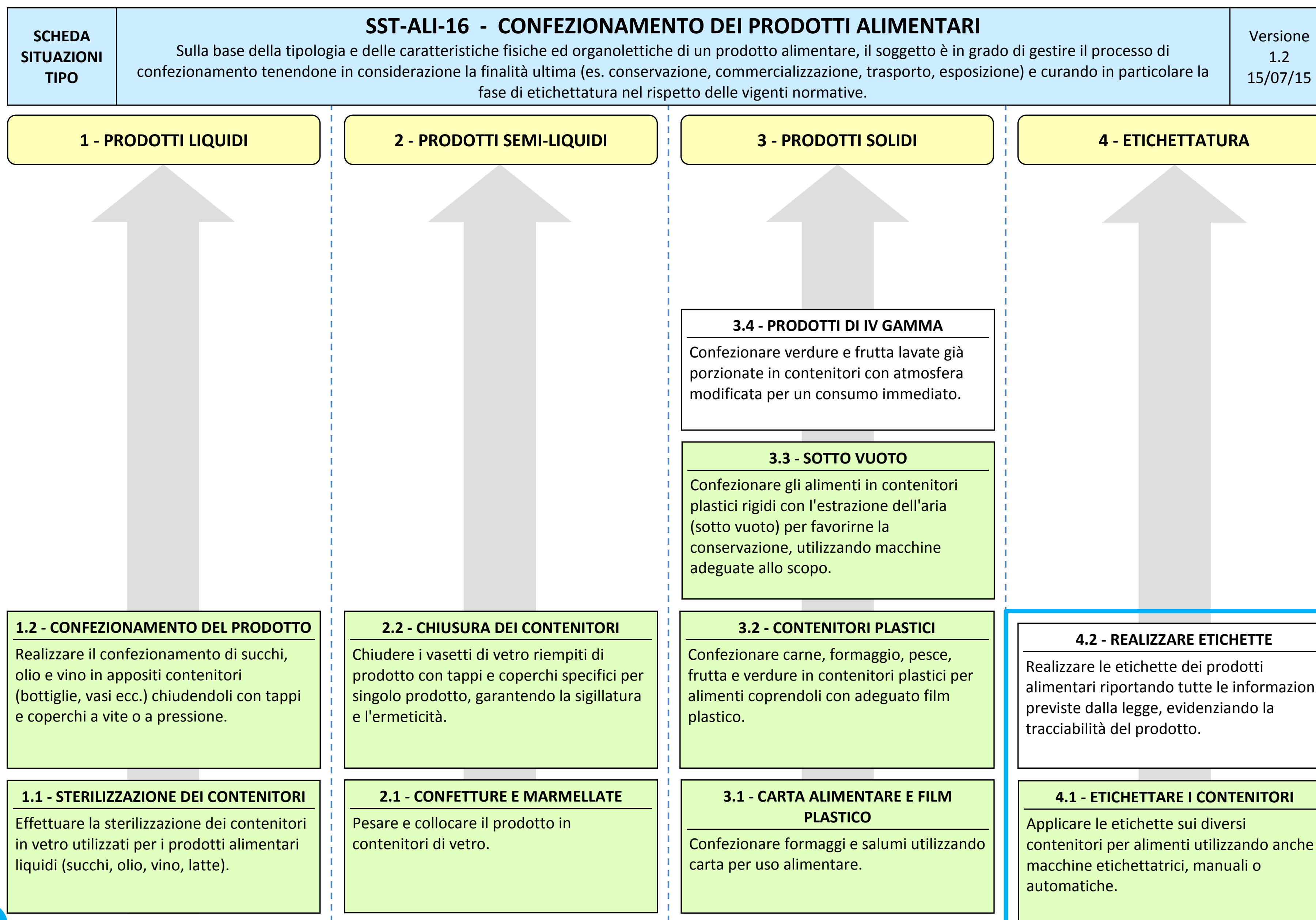

SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-ALI-04 - PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PASTICCERIA FRESCA
Sulla base di specifiche ricette, realizzare prodotti di pasticceria fresca quali paste da banco, pasticcini mignon, dolci da credenza e da ristorazione, utilizzando materie prime, semilavorati, attrezzature, strumenti e applicando tecniche di lavorazione appropriate per la buona riuscita del prodotto.
Versione 2.4 15/07/15
1 - PASTE DA BANCO
2 - PASTICCERIA MIGNON
3 - DOLCI DA CREDENZA
4 - DESSERT DA RISTORAZIONE
3.4 - TORTE ARTISTICHE
Realizzare torte caratterizzate da forme e decorazioni artistiche a base di zucchero o cioccolato lavorati (es. torte per eventi speciali, cake design).
D
2.3 - MIGNON ELABORATE
Produrre pasticcini mignon caratterizzati da una farcitura elaborata (es. a base di creme contenenti inserti di frutta fresca o croccantini) e da una copertura fatta con gelatine o glasse aromatizzate.
D
3.3 - TORTE MODERNE
Realizzare torte moderne a base di creme bavaresi, con inserimenti gelificati o addensati di varie consistenze e decorate esternamente con frutta, cioccolato o zucchero lavorati (es. Bavarese alla vaniglia e cioccolato, Torta Canelli).
4.3 - DESTRUTTURATI
Realizzare dolci della pasticceria classica in versione destrutturata e monoporzione da servire in piatto o in bicchiere e gustare col cucchiaio.
Q
Q
1.2 - PASTE COMPOSTE
Produrre paste da banco di dimensione classica mediante l'assemblaggio di basi e creme di pasticceria (es. diplomatiche, francesine, paste a strati variegati con creme soffici aromatizzate).
2.2 - MIGNON DECORATE
Produrre pasticcini mignon caratterizzati dalla componente artistica nella forma e nella decorazione (es. finger food dolci, mini bavaresi, mignon con decori a base di cioccolato o zucchero lavorato).
3.2 - BASE SFOGLIA E CREMA
Realizzare dolci da credenza che richiedono l'assemblaggio di pasta sfoglia e creme di vario tipo (es. Diplomatica, Millefoglie, St. Honorè).
4.2 - DECORATI
Realizzare dolci da ristorazione decorati con elementi commestibili solidi (es. ventagli di cioccolato, composizioni con zucchero tirato) e rifiniti con sciroppi o creme aromatizzate.
1.1 - PASTE SEMPLICI
Produrre paste da banco di dimensione classica e caratterizzate dalla farcitura di fondi semilavorati mediante creme, frutta e glasse (es. bignè, cannoli ripieni, tartellette alla frutta, maltagliati).
2.1 - MIGNON CLASSICHE
Produrre paste da banco nella versione mignon mediante farcitura di fondi semilavorati, anche in cioccolato, con creme, frutta e glasse (es. bocconcini alla frutta, mini bignè glassati, cannoncini ripieni, pirottini alle creme).
3.1 - DOLCI CLASSICI
Realizzare dolci da credenza con ricetta classica (es. Crostata alla frutta fresca, Torta pan di Spagna, Torta Margherita, Rotolo alla crema di nocciola, Sacher).
4.1 - TRADIZIONALI
Realizzare dolci da ristorazione tradizionali da servire nel piatto e gustare col cucchiaio (es. Budino, Panna cotta, Tiramisù, Zuppa inglese, Profiteroles, Crema catalana, Soufflé, Mousse).

SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-ALI-05 - PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PASTICCERIA SECCA Sulla base del piano di produzione giornaliero e delle indicazioni riportate nelle specifiche ricette, il soggetto è in grado di realizzare prodotti artigianali di pasticceria secca dolce e salata (es. biscotteria, paste secche da banco, snack salati, dolci fritti, torte da forno e grandi lievitati).	Versione 1.3 15/07/15



SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-ALI-06 - PRODUZIONE ARTIGIANALE DI CIOCCOLATERIA Sulla base del piano di produzione, il soggetto è in grado di realizzare artigianalmente prodotti di cioccolateria (es. cioccolatini, praline, uova di cioccolato decorate) curando le fasi di temperaggio del cioccolato, di preparazione delle eventuali farciture, di modellazione estetica e decorazione finale.	Versione 1.4 15/07/15





SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-ALI-16 - CONFEZIONAMENTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI
Sulla base della tipologia e delle caratteristiche fisiche ed organolettiche di un prodotto alimentare, il soggetto è in grado di gestire il processo di confezionamento tenendone in considerazione la finalità ultima (es. conservazione, commercializzazione, trasporto, esposizione) e curando in particolare la fase di etichettatura nel rispetto delle vigenti normative.
Versione 1.2 15/07/15
1 - PRODOTTI LIQUIDI
1.2 - CONFEZIONAMENTO DEL PRODOTTO
Realizzare il confezionamento di succhi, olio e vino in appositi contenitori (bottiglie, vasi ecc.) chiudendoli con tappi e coperchi a vite o a pressione.
1.1 - STERILIZZAZIONE DEI CONTENITORI
Effettuare la sterilizzazione dei contenitori in vetro utilizzati per i prodotti alimentari liquidi (succhi, olio, vino, latte).
2 - PRODOTTI SEMI-LIQUIDI
2.2 - CHIUSURA DEI CONTENITORI
Chiudere i vasetti di vetro riempiti di prodotto con tappi e coperchi specifici per singolo prodotto, garantendo la sigillatura e l'ermeticità.
2.1 - CONFETTURE E MARMELLATE
Pesare e collocare il prodotto in contenitori di vetro.
3 - PRODOTTI SOLIDI
3.4 - PRODOTTI DI IV GAMMA
Confezionare verdure e frutta lavate già porzionate in contenitori con atmosfera modificata per un consumo immediato.
3.3 - SOTTO VUOTO
Confezionare gli alimenti in contenitori plastici rigidi con l'estrazione dell'aria (sotto vuoto) per favorirne la conservazione, utilizzando macchine adeguate allo scopo.
3.2 - CONTENITORI PLASTICI
Confezionare carne, formaggio, pesce, frutta e verdure in contenitori plastici per alimenti coprendoli con adeguato film plastico.
3.1 - CARTA ALIMENTARE E FILM PLASTICO
Confezionare formaggi e salumi utilizzando carta per uso alimentare.
4 - ETICHETTATURA
4.2 - REALIZZARE ETICHETTE
Realizzare le etichette dei prodotti alimentari riportando tutte le informazioni previste dalla legge, evidenziando la tracciabilità del prodotto.
4.1 - ETICHETTARE I CONTENITORI
Applicare le etichette sui diversi contenitori per alimenti utilizzando anche macchine etichettatrici, manuali o automatiche.
D
D

AREA PROFESSIONALE

MANIFATTURA E ARTIGIANATO

SETTORE ECONOMICO PROFESSIONALE

LEGNO E ARREDO

Area professionale: **MANIFATTURIERA E ARTIGIANATO**

Settore economico professionale: **LEGNO E ARREDO**

Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE DEL LEGNO**

Standard professionali regionali per la Qualifica professionale di:

ADDETTO ALLE LAVORAZIONI DI FALEGNAMERIA

Codice	*Titolo della QPR*	*EQF*	*Nel profilo la QPR è sviluppata in modo:*	*Note sulle SST correlate*

NOTA: Per il presente profilo, in quanto di nuova attivazione o essendo gestito esclusivamente in modalità sussidiaria, al momento non sono stati sviluppati gli standard professionali di riferimento. Appena disponibili, verranno inseriti nel presente repertorio e comunicati agli interessati.

AREA PROFESSIONALE

MECCANICA, IMPIANTI E COSTRUZIONI

SETTORE ECONOMICO PROFESSIONALE

MECCANICA, PRODUZIONE E MANUTENZIONE MACCHINE, IMPIANTISTICA

Area professionale: **MECCANICA, IMPIANTI E COSTRUZIONI**

Settore economico professionale: **MECCANICA, PRODUZIONE E MANUTENZIONE MACCHINE, IMPIANTISTICA**

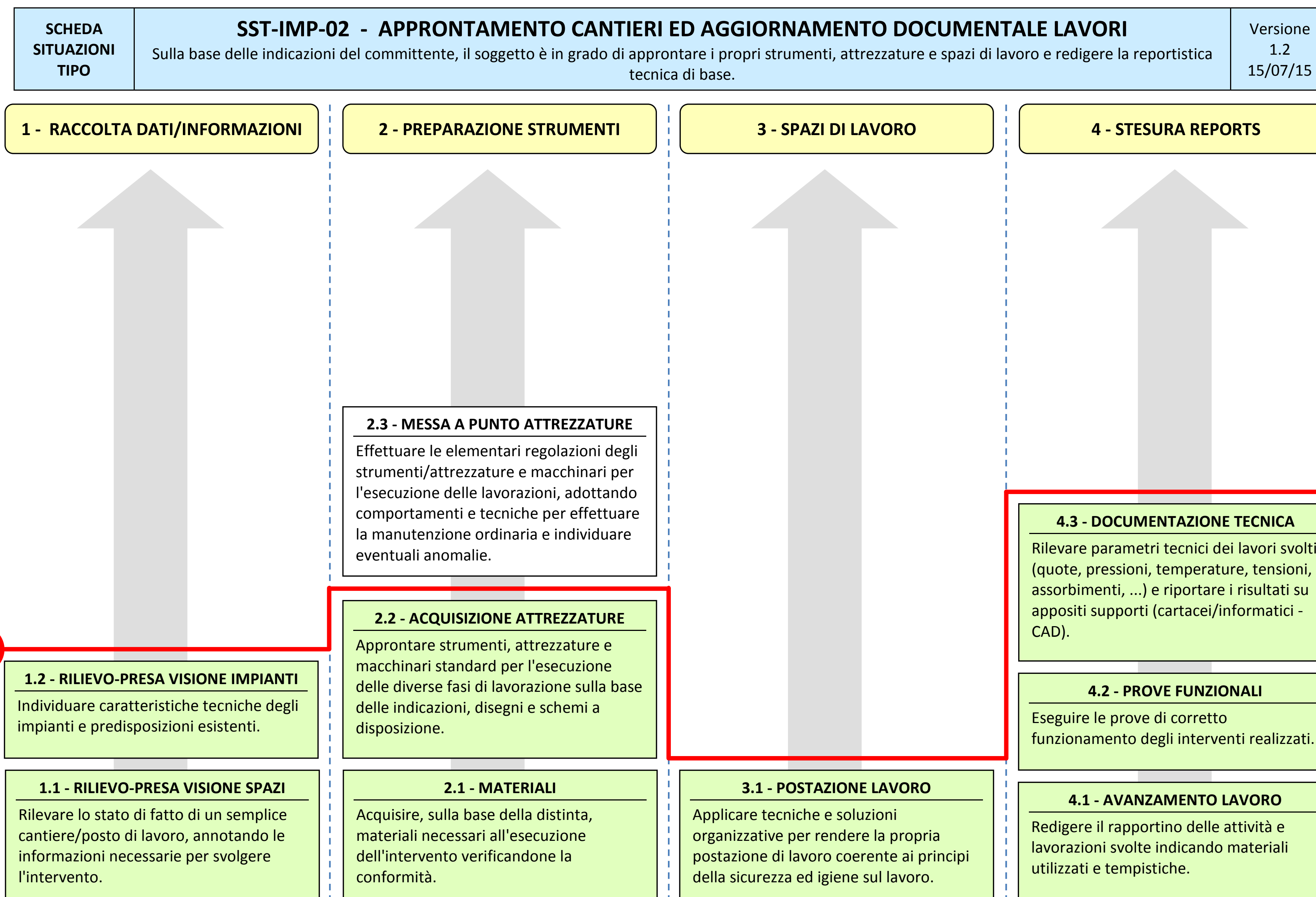
Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE ELETTRICO**

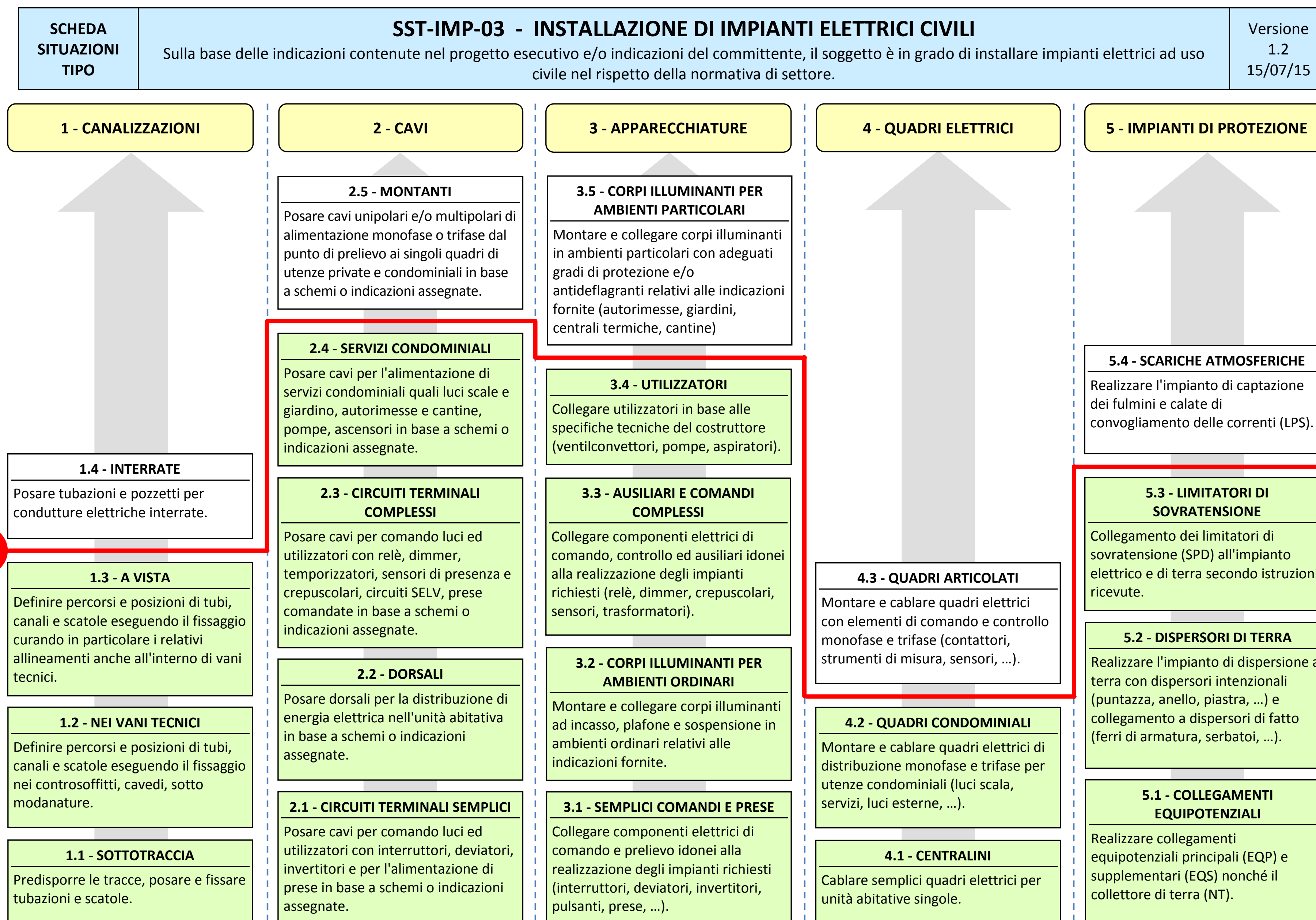
Standard professionali regionali per la Qualifica professionale di:

INSTALLATORE IMPIANTI ELETTRICI CIVILI ED INDUSTRIALI

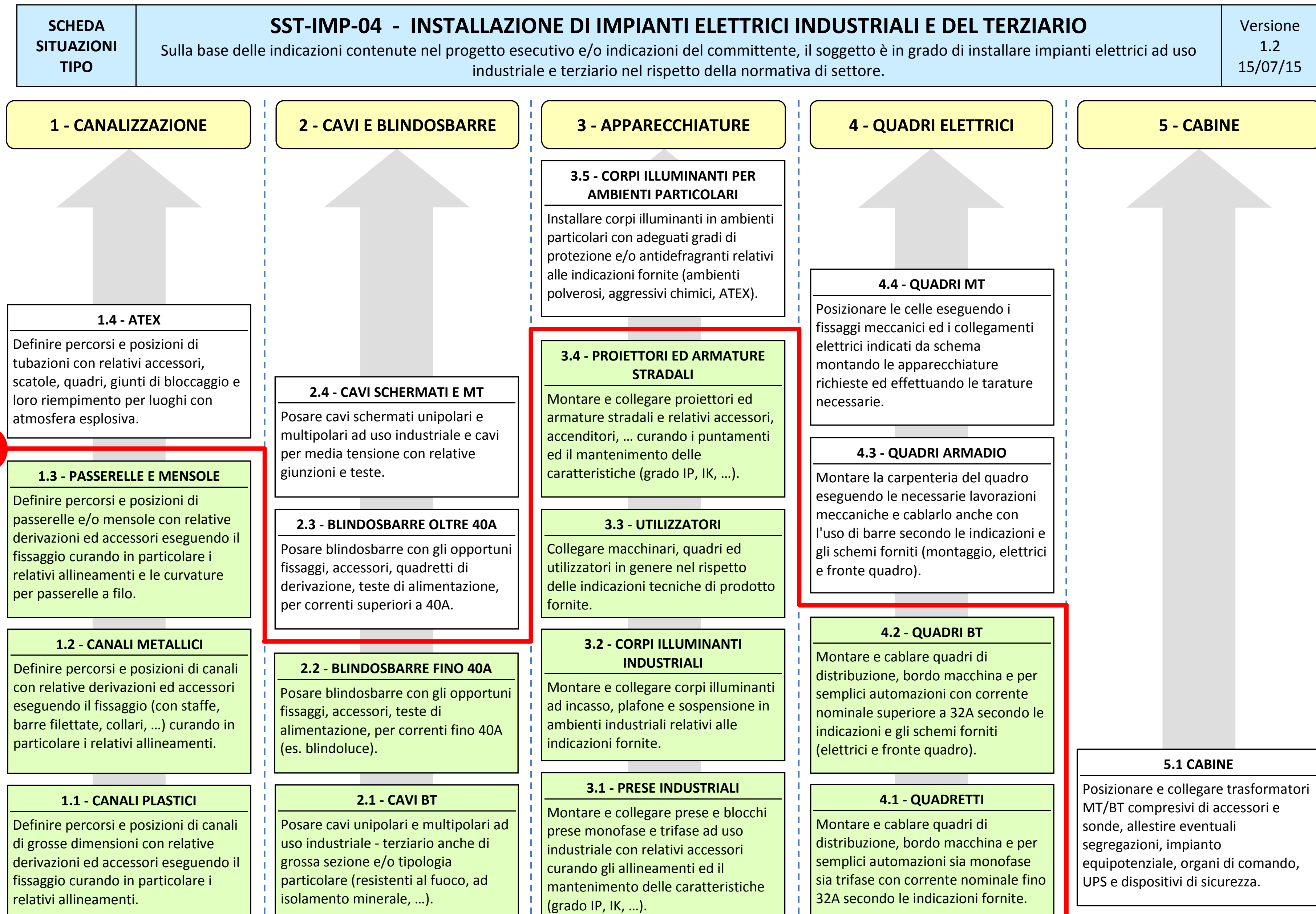
Codice	*Titolo della QPR*	*EQF*	*Nel profilo la QPR è sviluppata in modo:*	*Note sulle SST correlate*
QPR-IMP-01	Progettazione di semplici impianti elettrici civili ed industriali	4	Parziale	La SST è in fase di elaborazione
QPR-IMP-02	Approntamento cantieri ed aggiornamento documentale lavori	3	Completo	
QPR-IMP-03	Installazione di impianti elettrici civili	3	Completo	
QPR-IMP-04	Installazione di impianti elettrici industriali e del terziario	3	Completo	
QPR-IMP-05	Installazione di impianti domotici ed automazione civile	3	Completo	
QPR-IMP-06	Installazione di impianti elettrici da fonti rinnovabili	3	Parziale	
QPR-IMP-07	Installazione di impianti elettronici	3	Parziale	
QPR-IMP-08	Manutenzione di impianti elettrici	3	Completo	
QPR-IMP-11	Installazione di impianti elettrici per l'automazione industriale	3	Parziale	
QPR-IMP-22	Installazione di impianti di telecomunicazione	3	Parziale	

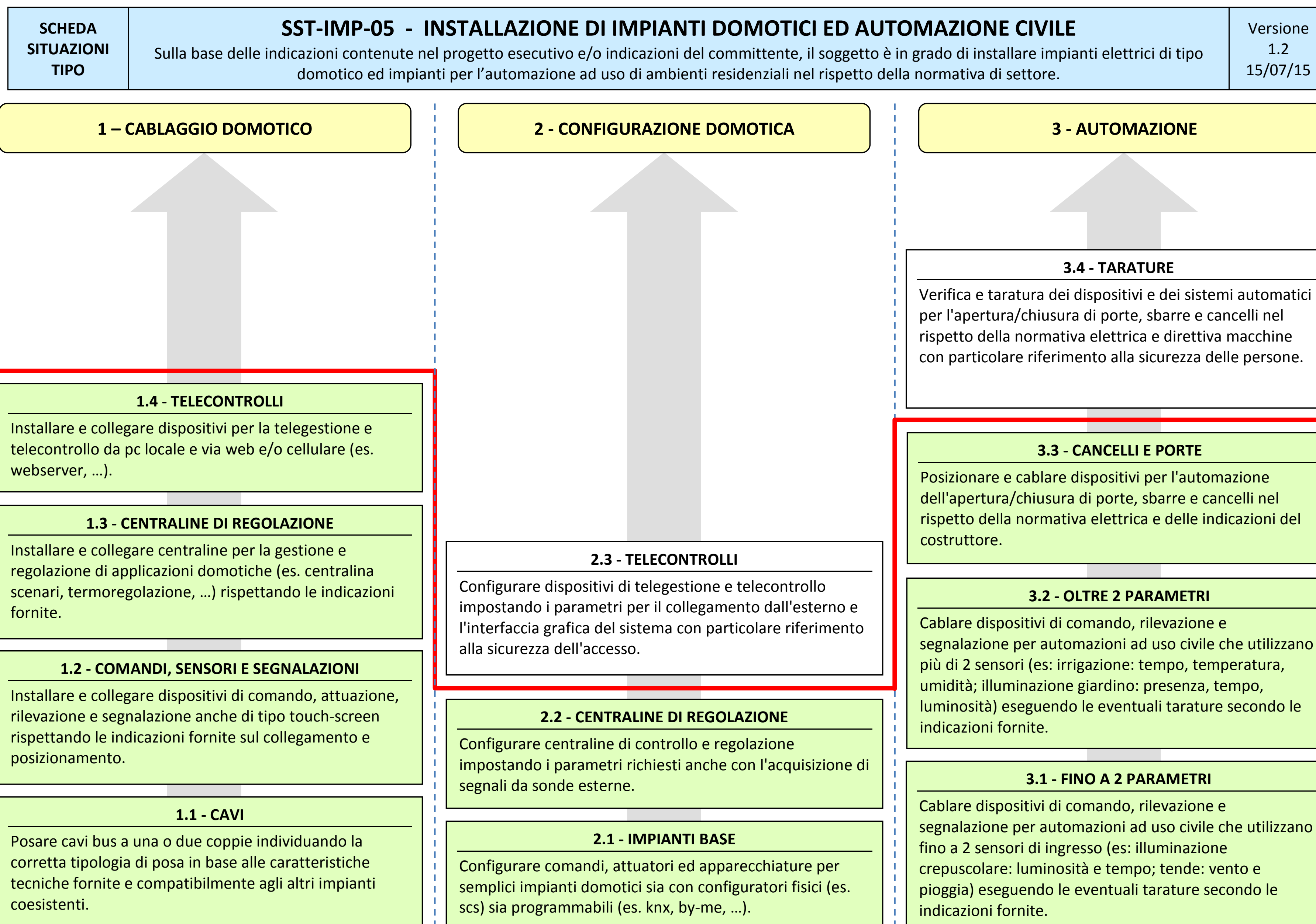
Per ciascuna delle QPR costituenti il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.


SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-IMP-02 - APPRONTAMENTO CANTIERI ED AGGIORNAMENTO DOCUMENTALE LAVORI
Sulla base delle indicazioni del committente, il soggetto è in grado di approntare i propri strumenti, attrezzature e spazi di lavoro e redigere la reportistica tecnica di base.
Versione 1.2 15/07/15
1 - RACCOLTA DATI/INFORMAZIONI
2 - PREPARAZIONE STRUMENTI
3 - SPAZI DI LAVORO
4 - STESURA REPORTS
2.3 - MESSA A PUNTO ATTREZZATURE
Effettuare le elementari regolazioni degli strumenti/attrezzature e macchinari per l'esecuzione delle lavorazioni, adottando comportamenti e tecniche per effettuare la manutenzione ordinaria e individuare eventuali anomalie.
Q
4.3 - DOCUMENTAZIONE TECNICA
Rilevare parametri tecnici dei lavori svolti (quote, pressioni, temperature, tensioni, assorbimenti, ...) e riportare i risultati su appositi supporti (cartacei/informatici - CAD).
Q
2.2 - ACQUISIZIONE ATTREZZATURE
Approntare strumenti, attrezzature e macchinari standard per l'esecuzione delle diverse fasi di lavorazione sulla base delle indicazioni, disegni e schemi a disposizione.
1.2 - RILIEVO-PRESA VISIONE IMPIANTI
Individuare caratteristiche tecniche degli impianti e predisposizioni esistenti.
4.2 - PROVE FUNZIONALI
Eseguire le prove di corretto funzionamento degli interventi realizzati.
1.1 - RILIEVO-PRESA VISIONE SPAZI
Rilevare lo stato di fatto di un semplice cantiere/posto di lavoro, annotando le informazioni necessarie per svolgere l'intervento.
2.1 - MATERIALI
Acquisire, sulla base della distinta, materiali necessari all'esecuzione dell'intervento verificandone la conformità.
3.1 - POSTAZIONE LAVORO
Applicare tecniche e soluzioni organizzative per rendere la propria postazione di lavoro coerente ai principi della sicurezza ed igiene sul lavoro.
4.1 - AVANZAMENTO LAVORO
Redigere il rapportino delle attività e lavorazioni svolte indicando materiali utilizzati e tempistiche.

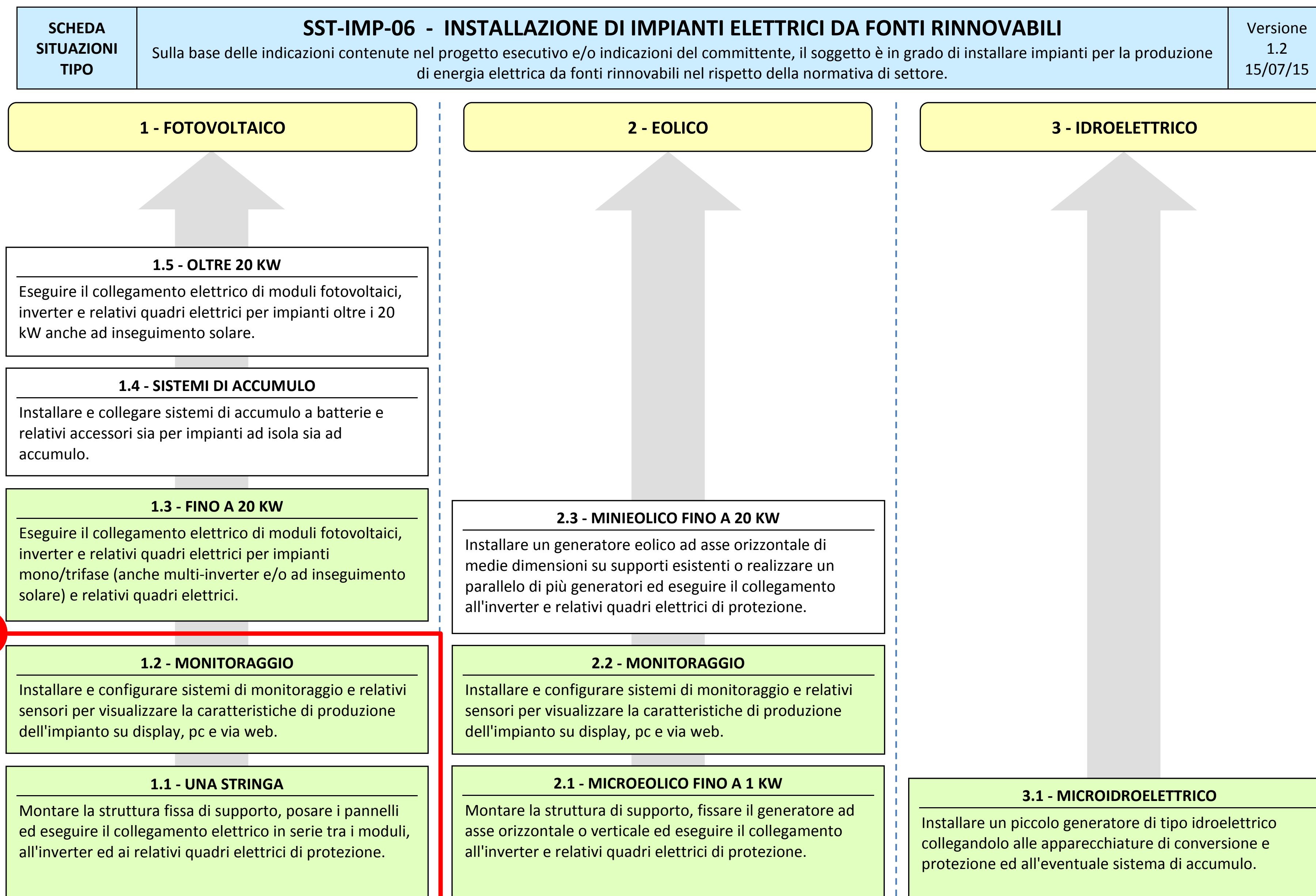


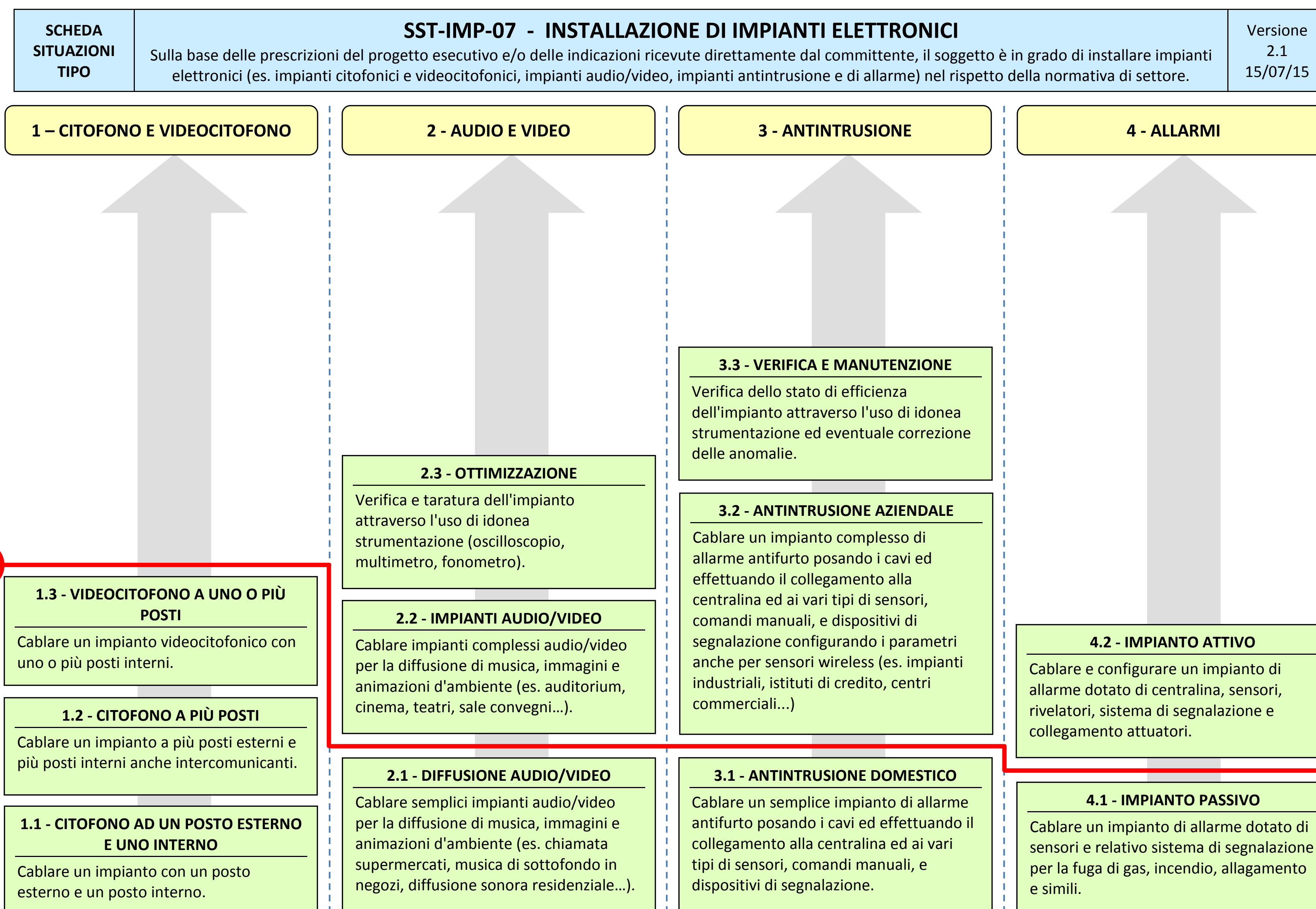
SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-IMP-03 - INSTALLAZIONE DI IMPIANTI ELETTRICI CIVILI
Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e/o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di installare impianti elettrici ad uso civile nel rispetto della normativa di settore.
Versione 1.2 15/07/15
1 - CANALIZZAZIONI
1.4 - INTERRATE
Posare tubazioni e pozzetti per condutture elettriche interrate.
1.3 - A VISTA
Definire percorsi e posizioni di tubi, canali e scatole eseguendo il fissaggio curando in particolare i relativi allineamenti anche all'interno di vani tecnici.
1.2 - NEI VANI TECNICI
Definire percorsi e posizioni di tubi, canali e scatole eseguendo il fissaggio nei controsoffitti, cavedi, sotto modanature.
1.1 - SOTTOTRACCIA
Predisporre le tracce, posare e fissare tubazioni e scatole.
2 - CAVI
2.5 - MONTANTI
Posare cavi unipolari e/o multipolari di alimentazione monofase o trifase dal punto di prelievo ai singoli quadri di utenze private e condominiali in base a schemi o indicazioni assegnate.
2.4 - SERVIZI CONDOMINIALI
Posare cavi per l'alimentazione di servizi condominiali quali luci scale e giardino, autorimesse e cantine, pompe, ascensori in base a schemi o indicazioni assegnate.
2.3 - CIRCUITI TERMINALI COMPLESSI
Posare cavi per comando luci ed utilizzatori con relè, dimmer, temporizzatori, sensori di presenza e crepuscolari, circuiti SELV, prese comandate in base a schemi o indicazioni assegnate.
2.2 - DORSALI
Posare dorsali per la distribuzione di energia elettrica nell'unità abitativa in base a schemi o indicazioni assegnate.
2.1 - CIRCUITI TERMINALI SEMPLICI
Posare cavi per comando luci ed utilizzatori con interruttori, deviatori, invertitori e per l'alimentazione di prese in base a schemi o indicazioni assegnate.
3 - APPARECCHIATURE
3.5 - CORPI ILLUMINANTI PER AMBIENTI PARTICOLARI
Montare e collegare corpi illuminanti in ambienti particolari con adeguati gradi di protezione e/o antideflagranti relativi alle indicazioni fornite (autorimesse, giardini, centrali termiche, cantine)
3.4 - UTILIZZATORI
Collegare utilizzatori in base alle specifiche tecniche del costruttore (ventilconvettori, pompe, aspiratori).
3.3 - AUSILIARI E COMANDI COMPLESSI
Collegare componenti elettrici di comando, controllo ed ausiliari idonei alla realizzazione degli impianti richiesti (relè, dimmer, crepuscolari, sensori, trasformatori).
3.2 - CORPI ILLUMINANTI PER AMBIENTI ORDINARI
Montare e collegare corpi illuminanti ad incasso, plafone e sospensione in ambienti ordinari relativi alle indicazioni fornite.
3.1 - SEMPLICI COMANDI E PRESE
Collegare componenti elettrici di comando e prelievo idonei alla realizzazione degli impianti richiesti (interruttori, deviatori, invertitori, pulsanti, prese, …).
4 - QUADRI ELETTRICI
4.3 - QUADRI ARTICOLATI
Montare e cablare quadri elettrici con elementi di comando e controllo monofase e trifase (contattori, strumenti di misura, sensori, …).
4.2 - QUADRI CONDOMINIALI
Montare e cablare quadri elettrici di distribuzione monofase e trifase per utenze condominiali (luci scala, servizi, luci esterne, …).
4.1 - CENTRALINI
Cablare semplici quadri elettrici per unità abitative singole.
5 - IMPIANTI DI PROTEZIONE
5.4 - SCARICHE ATMOSFERICHE
Realizzare l'impianto di captazione dei fulmini e calate di convogliamento delle correnti (LPS).
5.3 - LIMITATORI DI SOVRATENSIONE
Collegamento dei limitatori di sovratensione (SPD) all'impianto elettrico e di terra secondo istruzioni ricevute.
5.2 - DISPERSORI DI TERRA
Realizzare l'impianto di dispersione a terra con dispersori intenzionali (puntazza, anello, piastra, …) e collegamento a dispersori di fatto (ferri di armatura, serbatoi, …).
5.1 - COLLEGAMENTI EQUIPOTENZIALI
Realizzare collegamenti equipotenziali principali (EQP) e supplementari (EQS) nonché il collettore di terra (NT).
Q
Q


SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-IMP-04 - INSTALLAZIONE DI IMPIANTI ELETTRICI INDUSTRIALI E DEL TERZIARIO
Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e/o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di installare impianti elettrici ad uso industriale e terziario nel rispetto della normativa di settore.
Versione 1.2 15/07/15
1 - CANALIZZAZIONE
2 - CAVI E BLINDOSBARRE
3 - APPARECCHIATURE
4 - QUADRI ELETTRICI
5 - CABINE
1.4 - ATEX
Definire percorsi e posizioni di tubazioni con relativi accessori, scatole, quadri, giunti di bloccaggio e loro riempimento per luoghi con atmosfera esplosiva.
1.3 - PASSERELLE E MENSOLE
Definire percorsi e posizioni di passerelle e/o mensole con relative derivazioni ed accessori eseguendo il fissaggio curando in particolare i relativi allineamenti e le curvature per passerelle a filo.
1.2 - CANALI METALLICI
Definire percorsi e posizioni di canali con relative derivazioni ed accessori eseguendo il fissaggio (con staffe, barre filettate, collari, …) curando in particolare i relativi allineamenti.
1.1 - CANALI PLASTICI
Definire percorsi e posizioni di canali di grosse dimensioni con relative derivazioni ed accessori eseguendo il fissaggio curando in particolare i relativi allineamenti.
2.4 - CAVI SCHERMATI E MT
Posare cavi schermati unipolari e multipolari ad uso industriale e cavi per media tensione con relative giunzioni e teste.
2.3 - BLINDOSBARRE OLTRE 40A
Posare blindosbarre con gli opportuni fissaggi, accessori, quadretti di derivazione, teste di alimentazione, per correnti superiori a 40A.
2.2 - BLINDOSBARRE FINO 40A
Posare blindosbarre con gli opportuni fissaggi, accessori, teste di alimentazione, per correnti fino 40A (es. blindoluce).
2.1 - CAVI BT
Posare cavi unipolari e multipolari ad uso industriale - terziario anche di grossa sezione e/o tipologia particolare (resistenti al fuoco, ad isolamento minerale, …).
3.5 - CORPI ILLUMINANTI PER AMBIENTI PARTICOLARI
Installare corpi illuminanti in ambienti particolari con adeguati gradi di protezione e/o antidefragranti relativi alle indicazioni fornite (ambienti polverosi, aggressivi chimici, ATEX).
3.4 - PROIETTORI ED ARMATURE STRADALI
Montare e collegare proiettori ed armature stradali e relativi accessori, accenditori, … curando i puntamenti ed il mantenimento delle caratteristiche (grado IP, IK, …).
3.3 - UTILIZZATORI
Collegare macchinari, quadri ed utilizzatori in genere nel rispetto delle indicazioni tecniche di prodotto fornite.
3.2 - CORPI ILLUMINANTI INDUSTRIALI
Montare e collegare corpi illuminanti ad incasso, plafone e sospensione in ambienti industriali relativi alle indicazioni fornite.
3.1 - PRESE INDUSTRIALI
Montare e collegare prese e blocchi prese monofase e trifase ad uso industriale con relativi accessori curando gli allineamenti ed il mantenimento delle caratteristiche (grado IP, IK, …).
4.4 - QUADRI MT
Posizionare le celle eseguendo i fissaggi meccanici ed i collegamenti elettrici indicati da schema montando le apparecchiature richieste ed effettuando le tarature necessarie.
4.3 - QUADRI ARMADIO
Montare la carpenteria del quadro eseguendo le necessarie lavorazioni meccaniche e cablarlo anche con l'uso di barre secondo le indicazioni e gli schemi forniti (montaggio, elettrici e fronte quadro).
4.2 - QUADRI BT
Montare e cablare quadri di distribuzione, bordo macchina e per semplici automazioni con corrente nominale superiore a 32A secondo le indicazioni e gli schemi forniti (elettrici e fronte quadro).
4.1 - QUADRETTI
Montare e cablare quadri di distribuzione, bordo macchina e per semplici automazioni sia monofase sia trifase con corrente nominale fino 32A secondo le indicazioni fornite.
5.1 CABINE
Posizionare e collegare trasformatori MT/BT compresivi di accessori e sonde, allestire eventuali segregazioni, impianto equipotenziale, organi di comando, UPS e dispositivi di sicurezza.
Q
Q

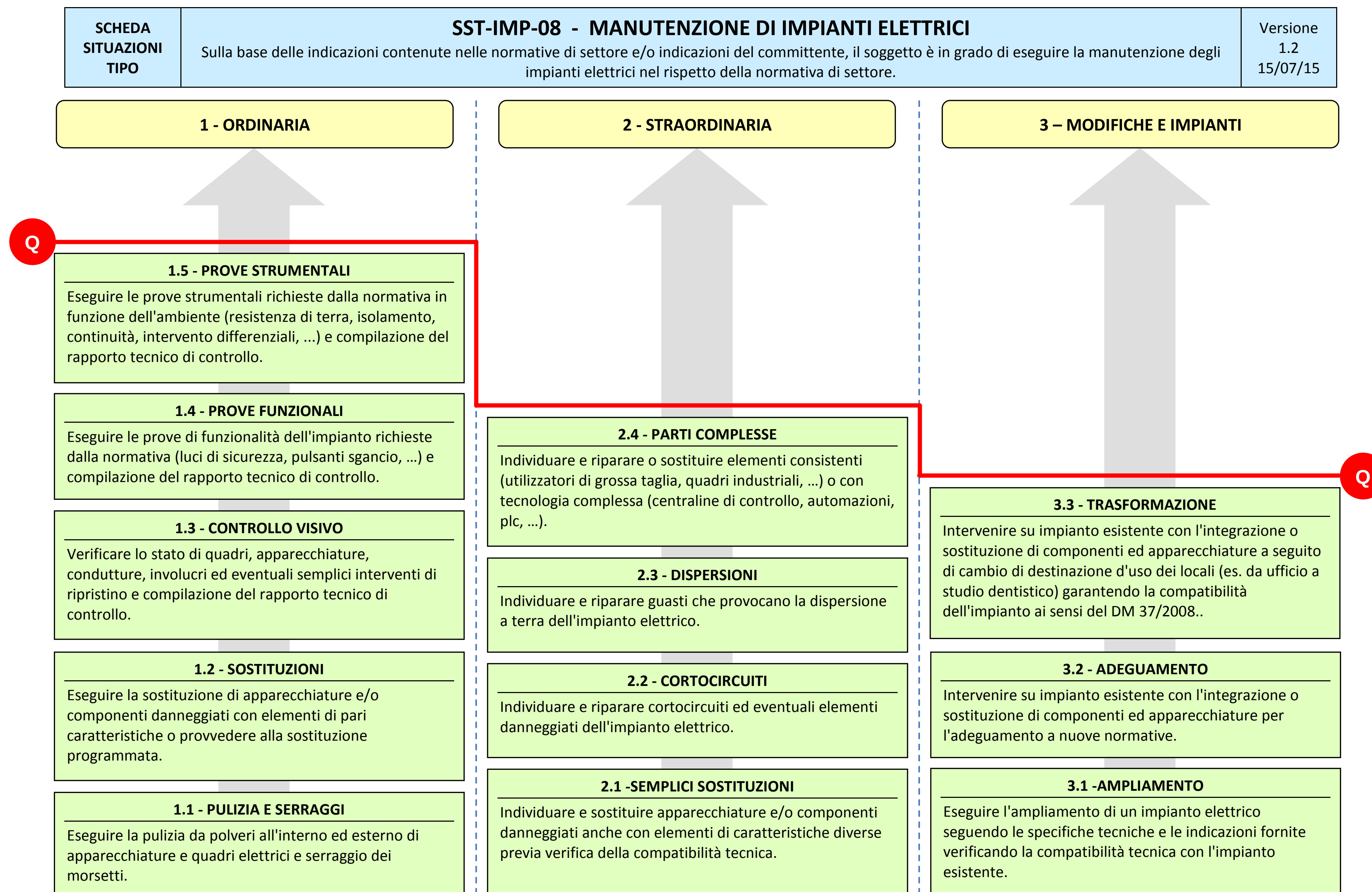

SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-IMP-05 - INSTALLAZIONE DI IMPIANTI DOMOTICI ED AUTOMAZIONE CIVILE
Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e/o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di installare impianti elettrici di tipo domotico ed impianti per l'automazione ad uso di ambienti residenziali nel rispetto della normativa di settore.
Versione 1.2 15/07/15
1 – CABLAGGIO DOMOTICO
2 - CONFIGURAZIONE DOMOTICA
3 - AUTOMAZIONE
1.4 - TELECONTROLLI
Installare e collegare dispositivi per la telegestione e telecontrollo da pc locale e via web e/o cellulare (es. webserver, …).
1.3 - CENTRALINE DI REGOLAZIONE
Installare e collegare centraline per la gestione e regolazione di applicazioni domotiche (es. centralina scenari, termoregolazione, …) rispettando le indicazioni fornite.
1.2 - COMANDI, SENSORI E SEGNALAZIONI
Installare e collegare dispositivi di comando, attuazione, rilevazione e segnalazione anche di tipo touch-screen rispettando le indicazioni fornite sul collegamento e posizionamento.
1.1 - CAVI
Posare cavi bus a una o due coppie individuando la corretta tipologia di posa in base alle caratteristiche tecniche fornite e compatibilmente agli altri impianti coesistenti.
2.3 - TELECONTROLLI
Configurare dispositivi di telegestione e telecontrollo impostando i parametri per il collegamento dall'esterno e l'interfaccia grafica del sistema con particolare riferimento alla sicurezza dell'accesso.
2.2 - CENTRALINE DI REGOLAZIONE
Configurare centraline di controllo e regolazione impostando i parametri richiesti anche con l'acquisizione di segnali da sonde esterne.
2.1 - IMPIANTI BASE
Configurare comandi, attuatori ed apparecchiature per semplici impianti domotici sia con configuratori fisici (es. scs) sia programmabili (es. knx, by-me, …).
3.4 - TARATURE
Verifica e taratura dei dispositivi e dei sistemi automatici per l'apertura/chiusura di porte, sbarre e cancelli nel rispetto della normativa elettrica e direttiva macchine con particolare riferimento alla sicurezza delle persone.
3.3 - CANCELLI E PORTE
Posizionare e cablare dispositivi per l'automazione dell'apertura/chiusura di porte, sbarre e cancelli nel rispetto della normativa elettrica e delle indicazioni del costruttore.
3.2 - OLTRE 2 PARAMETRI
Cablare dispositivi di comando, rilevazione e segnalazione per automazioni ad uso civile che utilizzano più di 2 sensori (es: irrigazione: tempo, temperatura, umidità; illuminazione giardino: presenza, tempo, luminosità) eseguendo le eventuali tarature secondo le indicazioni fornite.
3.1 - FINO A 2 PARAMETRI
Cablare dispositivi di comando, rilevazione e segnalazione per automazioni ad uso civile che utilizzano fino a 2 sensori di ingresso (es: illuminazione crepuscolare: luminosità e tempo; tende: vento e pioggia) eseguendo le eventuali tarature secondo le indicazioni fornite.
Q
Q

SCHEDA SITUAZIONI TIPO	**SST-IMP-06 - INSTALLAZIONE DI IMPIANTI ELETTRICI DA FONTI RINNOVABILI** Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e/o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di installare impianti per la produzione di energia elettrica da fonti rinnovabili nel rispetto della normativa di settore.	Versione 1.2 15/07/15

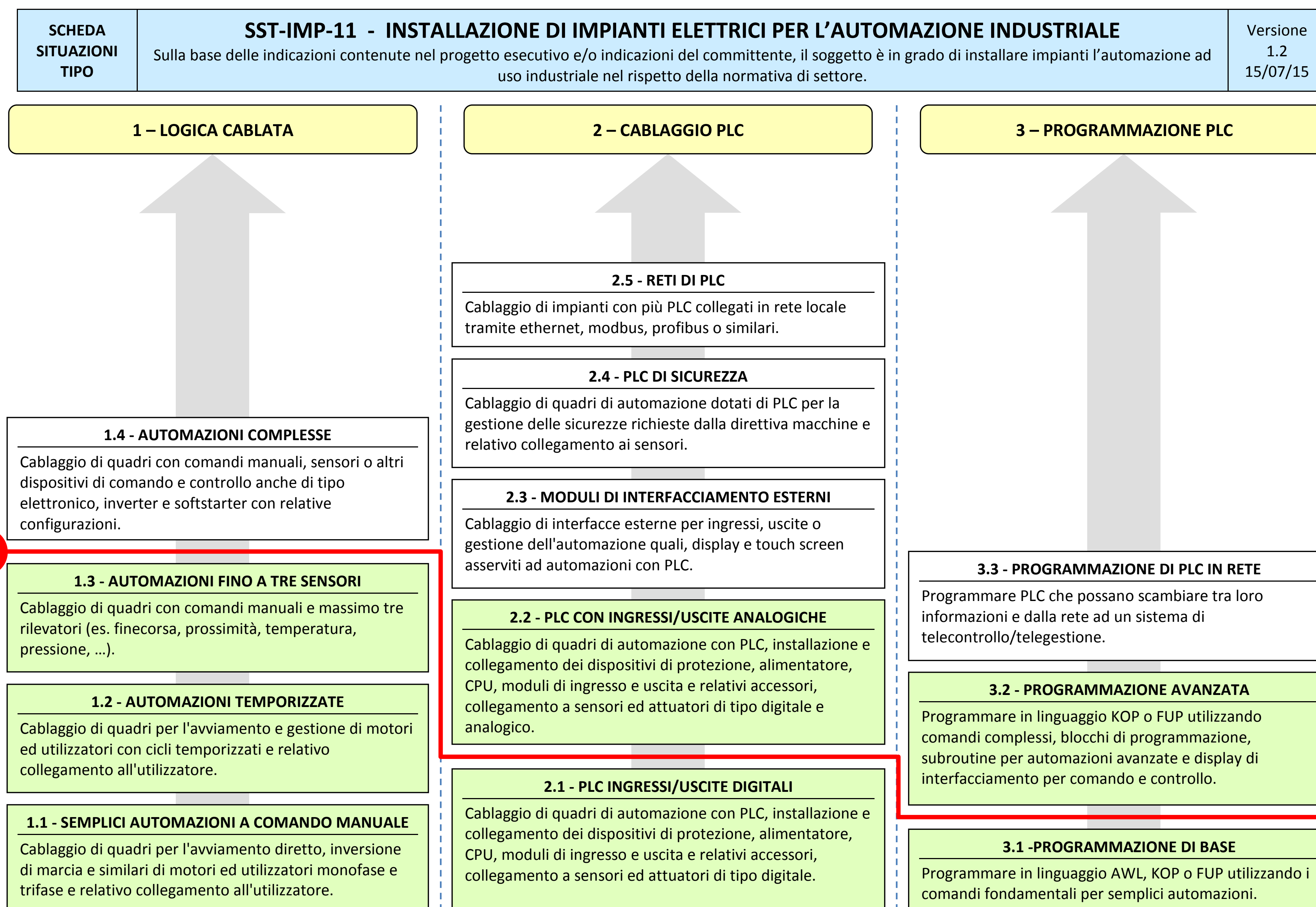



SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-IMP-07 - INSTALLAZIONE DI IMPIANTI ELETTRONICI
Sulla base delle prescrizioni del progetto esecutivo e/o delle indicazioni ricevute direttamente dal committente, il soggetto è in grado di installare impianti elettronici (es. impianti citofonici e videocitofonici, impianti audio/video, impianti antintrusione e di allarme) nel rispetto della normativa di settore.
Versione 2.1 15/07/15
1 – CITOFONO E VIDEOCITOFONO
2 - AUDIO E VIDEO
3 - ANTINTRUSIONE
4 - ALLARMI
3.3 - VERIFICA E MANUTENZIONE
Verifica dello stato di efficienza dell'impianto attraverso l'uso di idonea strumentazione ed eventuale correzione delle anomalie.
2.3 - OTTIMIZZAZIONE
Verifica e taratura dell'impianto attraverso l'uso di idonea strumentazione (oscilloscopio, multimetro, fonometro).
3.2 - ANTINTRUSIONE AZIENDALE
Cablare un impianto complesso di allarme antifurto posando i cavi ed effettuando il collegamento alla centralina ed ai vari tipi di sensori, comandi manuali, e dispositivi di segnalazione configurando i parametri anche per sensori wireless (es. impianti industriali, istituti di credito, centri commerciali...)
Q
1.3 - VIDEOCITOFONO A UNO O PIÙ POSTI
Cablare un impianto videocitofonico con uno o più posti interni.
2.2 - IMPIANTI AUDIO/VIDEO
Cablare impianti complessi audio/video per la diffusione di musica, immagini e animazioni d'ambiente (es. auditorium, cinema, teatri, sale convegni…).
4.2 - IMPIANTO ATTIVO
Cablare e configurare un impianto di allarme dotato di centralina, sensori, rivelatori, sistema di segnalazione e collegamento attuatori.
1.2 - CITOFONO A PIÙ POSTI
Cablare un impianto a più posti esterni e più posti interni anche intercomunicanti.
Q
2.1 - DIFFUSIONE AUDIO/VIDEO
Cablare semplici impianti audio/video per la diffusione di musica, immagini e animazioni d'ambiente (es. chiamata supermercati, musica di sottofondo in negozi, diffusione sonora residenziale…).
3.1 - ANTINTRUSIONE DOMESTICO
Cablare un semplice impianto di allarme antifurto posando i cavi ed effettuando il collegamento alla centralina ed ai vari tipi di sensori, comandi manuali, e dispositivi di segnalazione.
4.1 - IMPIANTO PASSIVO
Cablare un impianto di allarme dotato di sensori e relativo sistema di segnalazione per la fuga di gas, incendio, allagamento e simili.
1.1 - CITOFONO AD UN POSTO ESTERNO E UNO INTERNO
Cablare un impianto con un posto esterno e un posto interno.

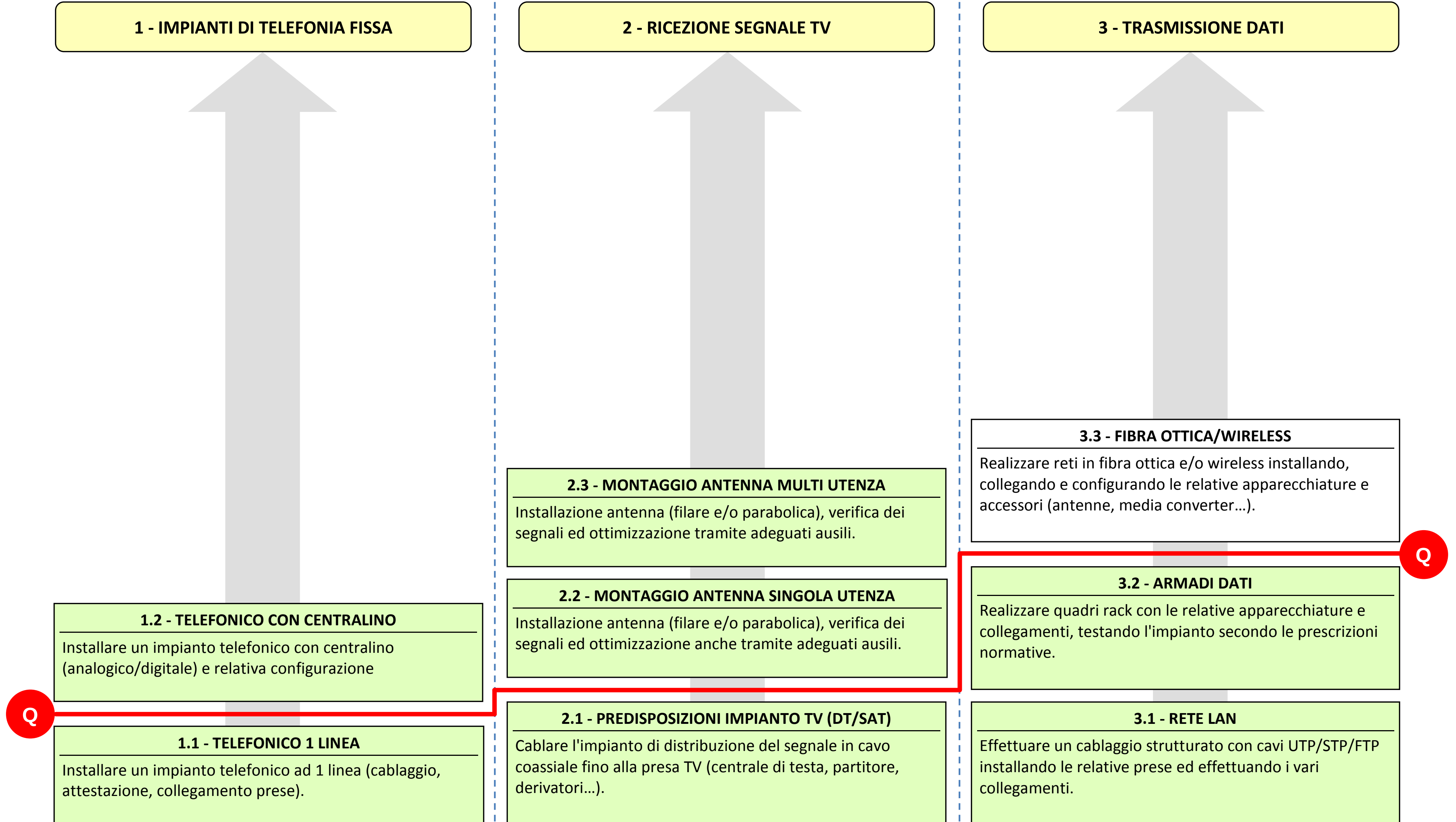
SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-IMP-08 - MANUTENZIONE DI IMPIANTI ELETTRICI Sulla base delle indicazioni contenute nelle normative di settore e/o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di eseguire la manutenzione degli impianti elettrici nel rispetto della normativa di settore.	Versione 1.2 15/07/15



SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-IMP-11 - INSTALLAZIONE DI IMPIANTI ELETTRICI PER L'AUTOMAZIONE INDUSTRIALE Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e/o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di installare impianti l'automazione ad uso industriale nel rispetto della normativa di settore.	Versione 1.2 15/07/15



SCHEDA SITUAZIONI TIPO	**SST-IMP-22 - INSTALLAZIONE DI IMPIANTI DI TELECOMUNICAZIONE** Sulla base delle prescrizioni del progetto esecutivo e/o delle indicazioni ricevute direttamente dal committente, il soggetto è in grado di installare impianti di telecomunicazione (es. impianti telefonici, impianti per la ricezione del segnale tv, impianti per la trasmissione dati) nel rispetto della normativa di settore.	Versione 1.1 15/07/15



Area professionale: **MECCANICA, IMPIANTI E COSTRUZIONI**

Settore economico professionale: **MECCANICA, PRODUZIONE E MANUTENZIONE MACCHINE, IMPIANTISTICA**

Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE ELETTRICO**

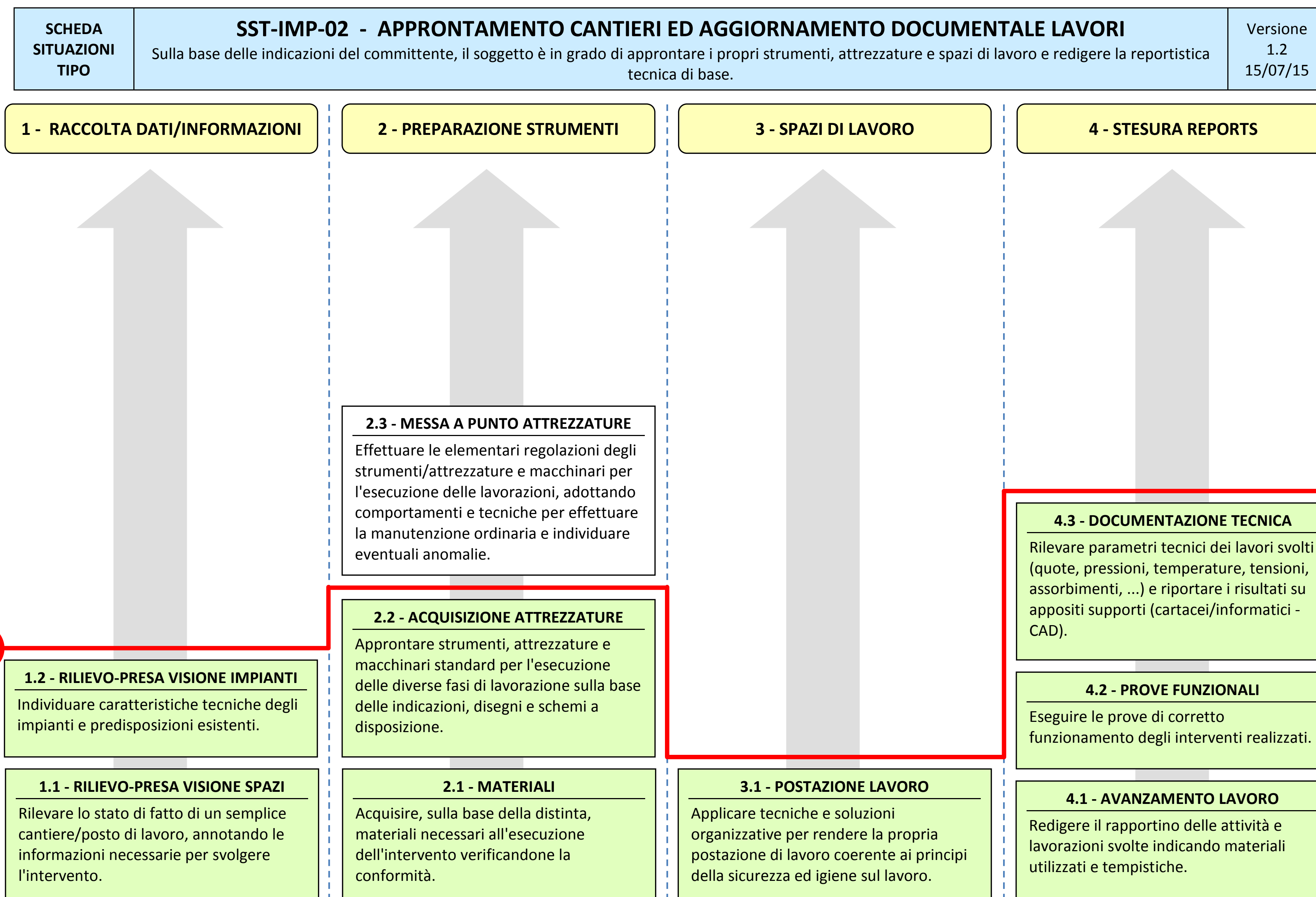
Standard professionali regionali per la Qualifica professionale di:

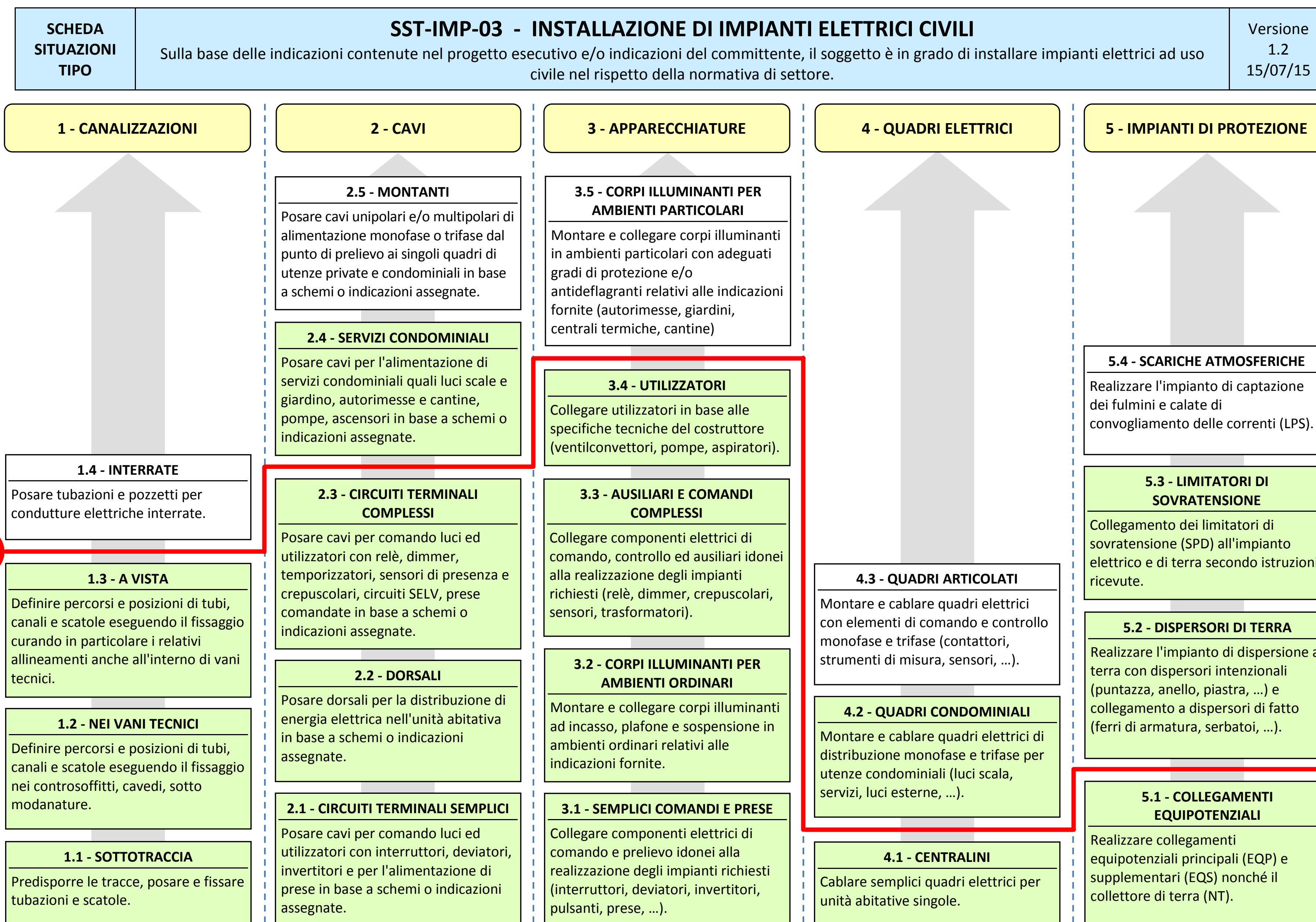
INSTALLATORE DI IMPIANTI DI AUTOMAZIONE INDUSTRIALE

Codice	*Titolo della QPR*	*EQF*	*Nel profilo la QPR è sviluppata in modo:*	*Note sulle SST correlate*
QPR-IMP-02	Approntamento cantieri ed aggiornamento documentale lavori	3	Completo	
QPR-IMP-03	Installazione di impianti elettrici civili	3	Parziale	
QPR-IMP-10	Progettazione di impianti di automazione industriale	4	Parziale	La SST è in fase di elaborazione
QPR-IMP-11	Installazione di impianti elettrici per l'automazione industriale	3	Completo	
QPR-IMP-12	Installazione di sistemi di automazione industriale	3	Completo	
QPR-IMP-13	Verifica del funzionamento di impianti di automazione industriale	4	Parziale	La SST è in fase di elaborazione
QPR-MEC-17	Assemblaggio di gruppi meccanici	3	Parziale	

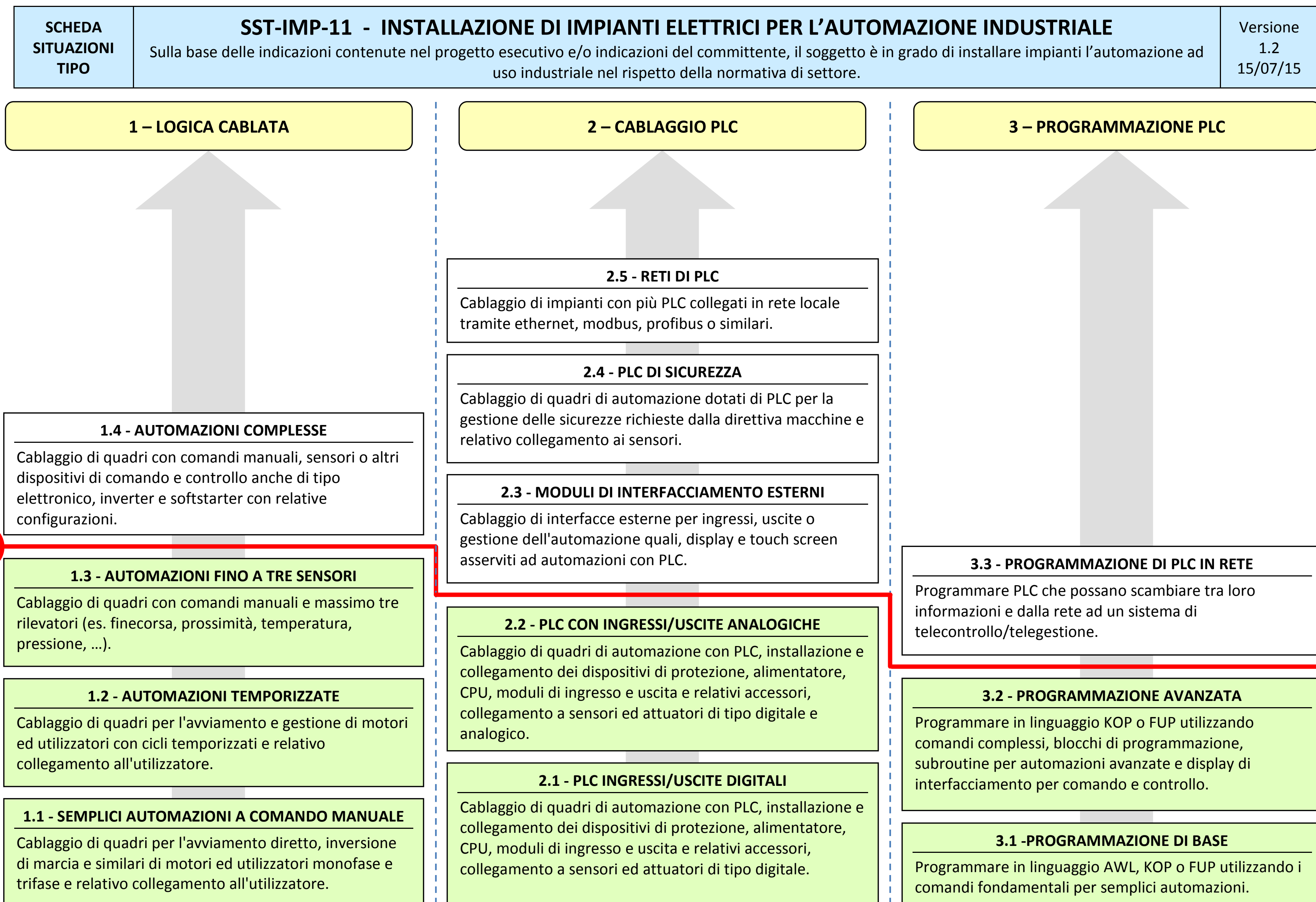
Per ciascuna delle QPR costituenti il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

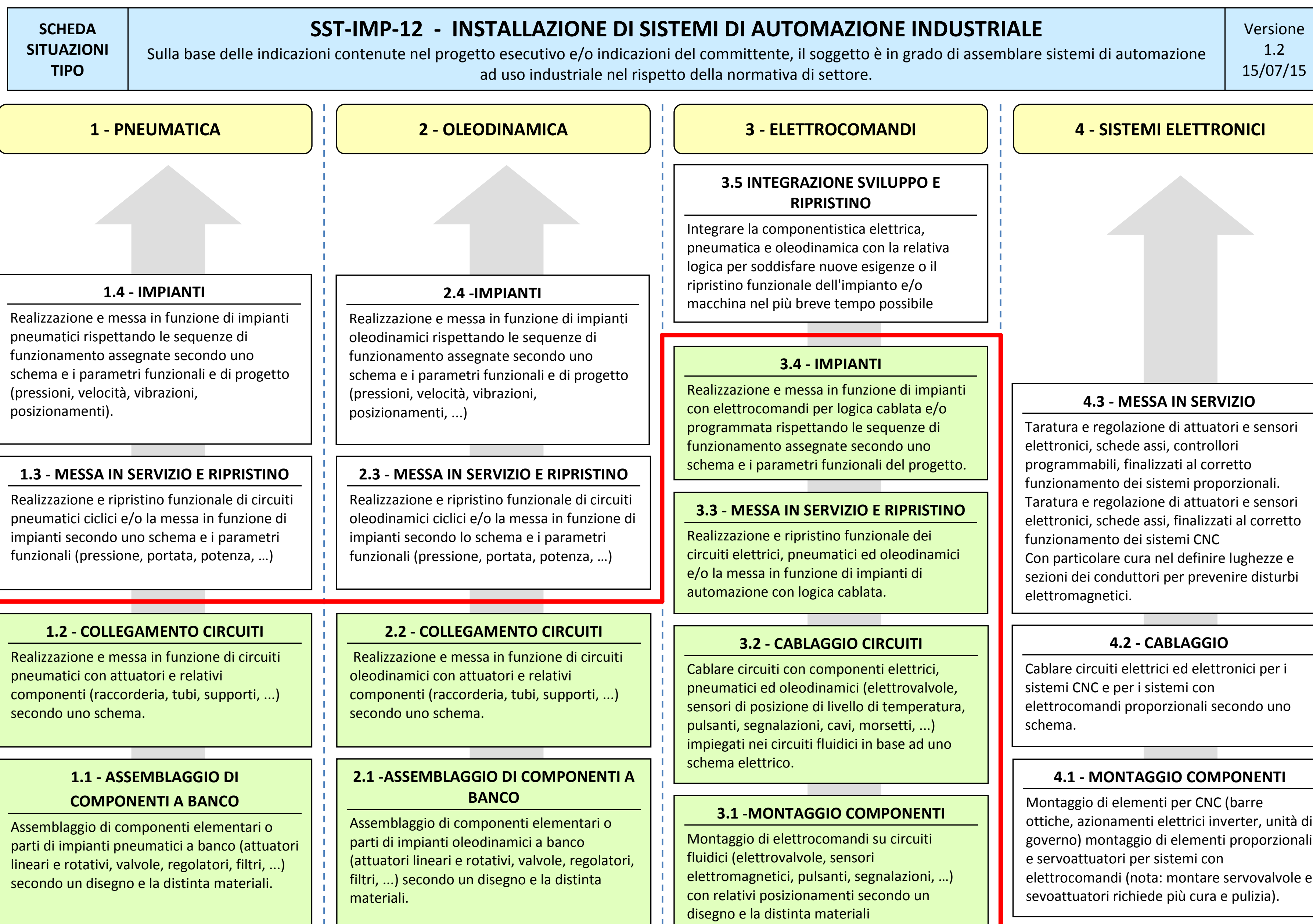
SCHEDA SITUAZIONI TIPO	**SST-IMP-02 - APPRONTAMENTO CANTIERI ED AGGIORNAMENTO DOCUMENTALE LAVORI** Sulla base delle indicazioni del committente, il soggetto è in grado di approntare i propri strumenti, attrezzature e spazi di lavoro e redigere la reportistica tecnica di base.	Versione 1.2 15/07/15

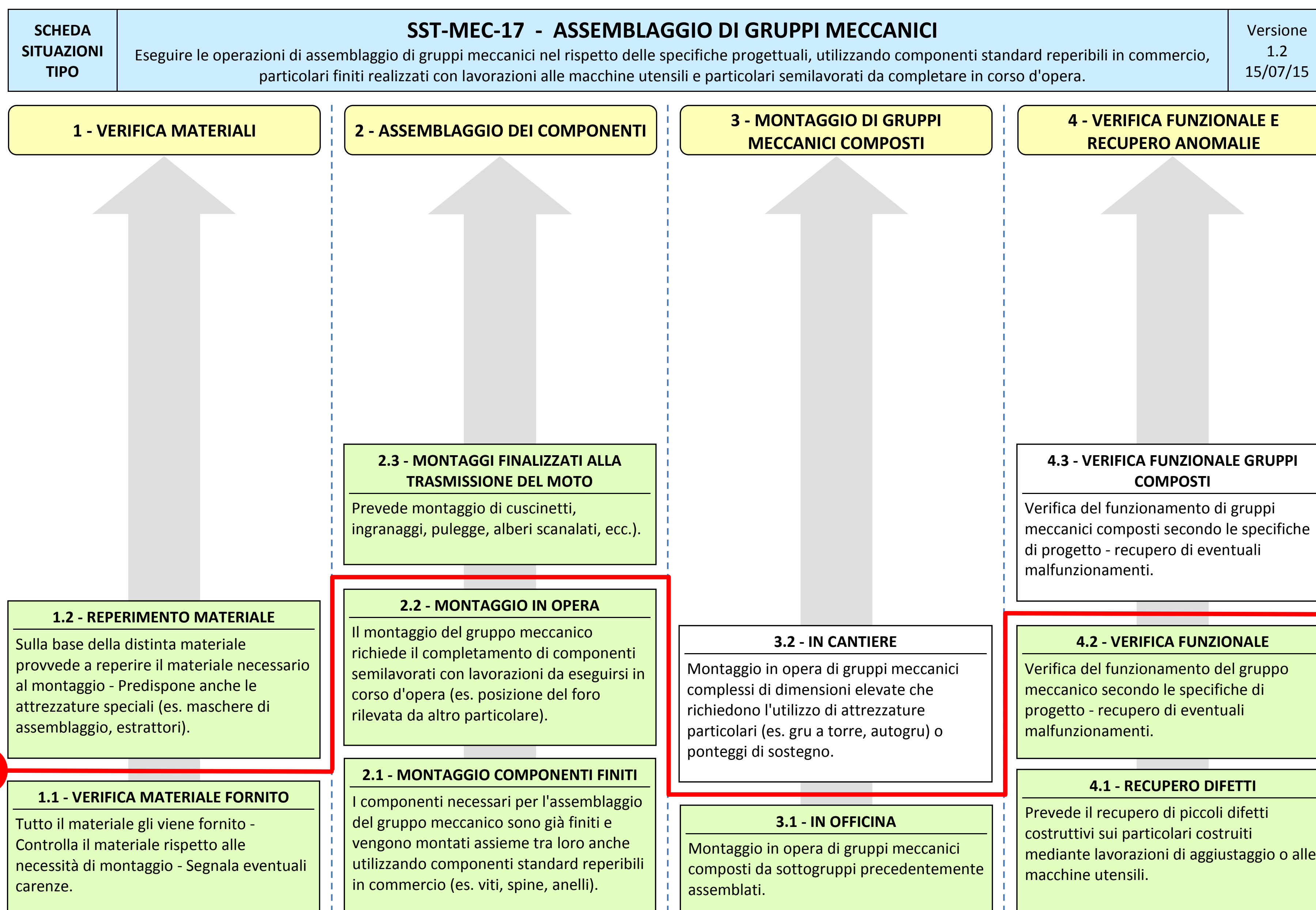



SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-IMP-03 - INSTALLAZIONE DI IMPIANTI ELETTRICI CIVILI
Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e/o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di installare impianti elettrici ad uso civile nel rispetto della normativa di settore.
Versione 1.2 15/07/15
1 - CANALIZZAZIONI
2 - CAVI
3 - APPARECCHIATURE
4 - QUADRI ELETTRICI
5 - IMPIANTI DI PROTEZIONE
1.4 - INTERRATE
Posare tubazioni e pozzetti per condutture elettriche interrate.
1.3 - A VISTA
Definire percorsi e posizioni di tubi, canali e scatole eseguendo il fissaggio curando in particolare i relativi allineamenti anche all'interno di vani tecnici.
1.2 - NEI VANI TECNICI
Definire percorsi e posizioni di tubi, canali e scatole eseguendo il fissaggio nei controsoffitti, cavedi, sotto modanature.
1.1 - SOTTOTRACCIA
Predisporre le tracce, posare e fissare tubazioni e scatole.
2.5 - MONTANTI
Posare cavi unipolari e/o multipolari di alimentazione monofase o trifase dal punto di prelievo ai singoli quadri di utenze private e condominiali in base a schemi o indicazioni assegnate.
2.4 - SERVIZI CONDOMINIALI
Posare cavi per l'alimentazione di servizi condominiali quali luci scale e giardino, autorimesse e cantine, pompe, ascensori in base a schemi o indicazioni assegnate.
2.3 - CIRCUITI TERMINALI COMPLESSI
Posare cavi per comando luci ed utilizzatori con relè, dimmer, temporizzatori, sensori di presenza e crepuscolari, circuiti SELV, prese comandate in base a schemi o indicazioni assegnate.
2.2 - DORSALI
Posare dorsali per la distribuzione di energia elettrica nell'unità abitativa in base a schemi o indicazioni assegnate.
2.1 - CIRCUITI TERMINALI SEMPLICI
Posare cavi per comando luci ed utilizzatori con interruttori, deviatori, invertitori e per l'alimentazione di prese in base a schemi o indicazioni assegnate.
3.5 - CORPI ILLUMINANTI PER AMBIENTI PARTICOLARI
Montare e collegare corpi illuminanti in ambienti particolari con adeguati gradi di protezione e/o antideflagranti relativi alle indicazioni fornite (autorimesse, giardini, centrali termiche, cantine)
3.4 - UTILIZZATORI
Collegare utilizzatori in base alle specifiche tecniche del costruttore (ventilconvettori, pompe, aspiratori).
3.3 - AUSILIARI E COMANDI COMPLESSI
Collegare componenti elettrici di comando, controllo ed ausiliari idonei alla realizzazione degli impianti richiesti (relè, dimmer, crepuscolari, sensori, trasformatori).
3.2 - CORPI ILLUMINANTI PER AMBIENTI ORDINARI
Montare e collegare corpi illuminanti ad incasso, plafone e sospensione in ambienti ordinari relativi alle indicazioni fornite.
3.1 - SEMPLICI COMANDI E PRESE
Collegare componenti elettrici di comando e prelievo idonei alla realizzazione degli impianti richiesti (interruttori, deviatori, invertitori, pulsanti, prese, ...).
4.3 - QUADRI ARTICOLATI
Montare e cablare quadri elettrici con elementi di comando e controllo monofase e trifase (contattori, strumenti di misura, sensori, ...).
4.2 - QUADRI CONDOMINIALI
Montare e cablare quadri elettrici di distribuzione monofase e trifase per utenze condominiali (luci scala, servizi, luci esterne, ...).
4.1 - CENTRALINI
Cablare semplici quadri elettrici per unità abitative singole.
5.4 - SCARICHE ATMOSFERICHE
Realizzare l'impianto di captazione dei fulmini e calate di convogliamento delle correnti (LPS).
5.3 - LIMITATORI DI SOVRATENSIONE
Collegamento dei limitatori di sovratensione (SPD) all'impianto elettrico e di terra secondo istruzioni ricevute.
5.2 - DISPERSORI DI TERRA
Realizzare l'impianto di dispersione a terra con dispersori intenzionali (puntazza, anello, piastra, ...) e collegamento a dispersori di fatto (ferri di armatura, serbatoi, ...).
5.1 - COLLEGAMENTI EQUIPOTENZIALI
Realizzare collegamenti equipotenziali principali (EQP) e supplementari (EQS) nonché il collettore di terra (NT).
Q
Q

SCHEDA SITUAZIONI TIPO	**SST-IMP-11 - INSTALLAZIONE DI IMPIANTI ELETTRICI PER L'AUTOMAZIONE INDUSTRIALE** Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e/o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di installare impianti l'automazione ad uso industriale nel rispetto della normativa di settore.	Versione 1.2 15/07/15




SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-IMP-12 - INSTALLAZIONE DI SISTEMI DI AUTOMAZIONE INDUSTRIALE
Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e/o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di assemblare sistemi di automazione ad uso industriale nel rispetto della normativa di settore.
Versione 1.2 15/07/15
1 - PNEUMATICA
2 - OLEODINAMICA
3 - ELETTROCOMANDI
4 - SISTEMI ELETTRONICI
3.5 INTEGRAZIONE SVILUPPO E RIPRISTINO
Integrare la componentistica elettrica, pneumatica e oleodinamica con la relativa logica per soddisfare nuove esigenze o il ripristino funzionale dell'impianto e/o macchina nel più breve tempo possibile
1.4 - IMPIANTI
Realizzazione e messa in funzione di impianti pneumatici rispettando le sequenze di funzionamento assegnate secondo uno schema e i parametri funzionali e di progetto (pressioni, velocità, vibrazioni, posizionamenti).
2.4 -IMPIANTI
Realizzazione e messa in funzione di impianti oleodinamici rispettando le sequenze di funzionamento assegnate secondo uno schema e i parametri funzionali e di progetto (pressioni, velocità, vibrazioni, posizionamenti, ...)
3.4 - IMPIANTI
Realizzazione e messa in funzione di impianti con elettrocomandi per logica cablata e/o programmata rispettando le sequenze di funzionamento assegnate secondo uno schema e i parametri funzionali del progetto.
4.3 - MESSA IN SERVIZIO
Taratura e regolazione di attuatori e sensori elettronici, schede assi, controllori programmabili, finalizzati al corretto funzionamento dei sistemi proporzionali.
Taratura e regolazione di attuatori e sensori elettronici, schede assi, finalizzati al corretto funzionamento dei sistemi CNC
Con particolare cura nel definire lughezze e sezioni dei conduttori per prevenire disturbi elettromagnetici.
1.3 - MESSA IN SERVIZIO E RIPRISTINO
Realizzazione e ripristino funzionale di circuiti pneumatici ciclici e/o la messa in funzione di impianti secondo uno schema e i parametri funzionali (pressione, portata, potenza, ...)
2.3 - MESSA IN SERVIZIO E RIPRISTINO
Realizzazione e ripristino funzionale di circuiti oleodinamici ciclici e/o la messa in funzione di impianti secondo lo schema e i parametri funzionali (pressione, portata, potenza, ...)
3.3 - MESSA IN SERVIZIO E RIPRISTINO
Realizzazione e ripristino funzionale dei circuiti elettrici, pneumatici ed oleodinamici e/o la messa in funzione di impianti di automazione con logica cablata.
Q
1.2 - COLLEGAMENTO CIRCUITI
Realizzazione e messa in funzione di circuiti pneumatici con attuatori e relativi componenti (raccorderia, tubi, supporti, ...) secondo uno schema.
2.2 - COLLEGAMENTO CIRCUITI
Realizzazione e messa in funzione di circuiti oleodinamici con attuatori e relativi componenti (raccorderia, tubi, supporti, ...) secondo uno schema.
3.2 - CABLAGGIO CIRCUITI
Cablare circuiti con componenti elettrici, pneumatici ed oleodinamici (elettrovalvole, sensori di posizione di livello di temperatura, pulsanti, segnalazioni, cavi, morsetti, ...) impiegati nei circuiti fluidici in base ad uno schema elettrico.
4.2 - CABLAGGIO
Cablare circuiti elettrici ed elettronici per i sistemi CNC e per i sistemi con elettrocomandi proporzionali secondo uno schema.
1.1 - ASSEMBLAGGIO DI COMPONENTI A BANCO
Assemblaggio di componenti elementari o parti di impianti pneumatici a banco (attuatori lineari e rotativi, valvole, regolatori, filtri, ...) secondo un disegno e la distinta materiali.
2.1 -ASSEMBLAGGIO DI COMPONENTI A BANCO
Assemblaggio di componenti elementari o parti di impianti oleodinamici a banco (attuatori lineari e rotativi, valvole, regolatori, filtri, ...) secondo un disegno e la distinta materiali.
3.1 -MONTAGGIO COMPONENTI
Montaggio di elettrocomandi su circuiti fluidici (elettrovalvole, sensori elettromagnetici, pulsanti, segnalazioni, ...) con relativi posizionamenti secondo un disegno e la distinta materiali
4.1 - MONTAGGIO COMPONENTI
Montaggio di elementi per CNC (barre ottiche, azionamenti elettrici inverter, unità di governo) montaggio di elementi proporzionali e servoattuatori per sistemi con elettrocomandi (nota: montare servovalvole e sevoattuatori richiede più cura e pulizia).
Q


SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-MEC-17 - ASSEMBLAGGIO DI GRUPPI MECCANICI
Eseguire le operazioni di assemblaggio di gruppi meccanici nel rispetto delle specifiche progettuali, utilizzando componenti standard reperibili in commercio, particolari finiti realizzati con lavorazioni alle macchine utensili e particolari semilavorati da completare in corso d'opera.
Versione 1.2 15/07/15
1 - VERIFICA MATERIALI
2 - ASSEMBLAGGIO DEI COMPONENTI
3 - MONTAGGIO DI GRUPPI MECCANICI COMPOSTI
4 - VERIFICA FUNZIONALE E RECUPERO ANOMALIE
2.3 - MONTAGGI FINALIZZATI ALLA TRASMISSIONE DEL MOTO
Prevede montaggio di cuscinetti, ingranaggi, pulegge, alberi scanalati, ecc.).
4.3 - VERIFICA FUNZIONALE GRUPPI COMPOSTI
Verifica del funzionamento di gruppi meccanici composti secondo le specifiche di progetto - recupero di eventuali malfunzionamenti.
1.2 - REPERIMENTO MATERIALE
Sulla base della distinta materiale provvede a reperire il materiale necessario al montaggio - Predispone anche le attrezzature speciali (es. maschere di assemblaggio, estrattori).
2.2 - MONTAGGIO IN OPERA
Il montaggio del gruppo meccanico richiede il completamento di componenti semilavorati con lavorazioni da eseguirsi in corso d'opera (es. posizione del foro rilevata da altro particolare).
3.2 - IN CANTIERE
Montaggio in opera di gruppi meccanici complessi di dimensioni elevate che richiedono l'utilizzo di attrezzature particolari (es. gru a torre, autogru) o ponteggi di sostegno.
Q
4.2 - VERIFICA FUNZIONALE
Verifica del funzionamento del gruppo meccanico secondo le specifiche di progetto - recupero di eventuali malfunzionamenti.
Q
1.1 - VERIFICA MATERIALE FORNITO
Tutto il materiale gli viene fornito - Controlla il materiale rispetto alle necessità di montaggio - Segnala eventuali carenze.
2.1 - MONTAGGIO COMPONENTI FINITI
I componenti necessari per l'assemblaggio del gruppo meccanico sono già finiti e vengono montati assieme tra loro anche utilizzando componenti standard reperibili in commercio (es. viti, spine, anelli).
3.1 - IN OFFICINA
Montaggio in opera di gruppi meccanici composti da sottogruppi precedentemente assemblati.
4.1 - RECUPERO DIFETTI
Prevede il recupero di piccoli difetti costruttivi sui particolari costruiti mediante lavorazioni di aggiustaggio o alle macchine utensili.

Area professionale: **MECCANICA, IMPIANTI E COSTRUZIONI**

Settore economico professionale: **MECCANICA, PRODUZIONE E MANUTENZIONE MACCHINE, IMPIANTISTICA**

Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE ELETTRICO**

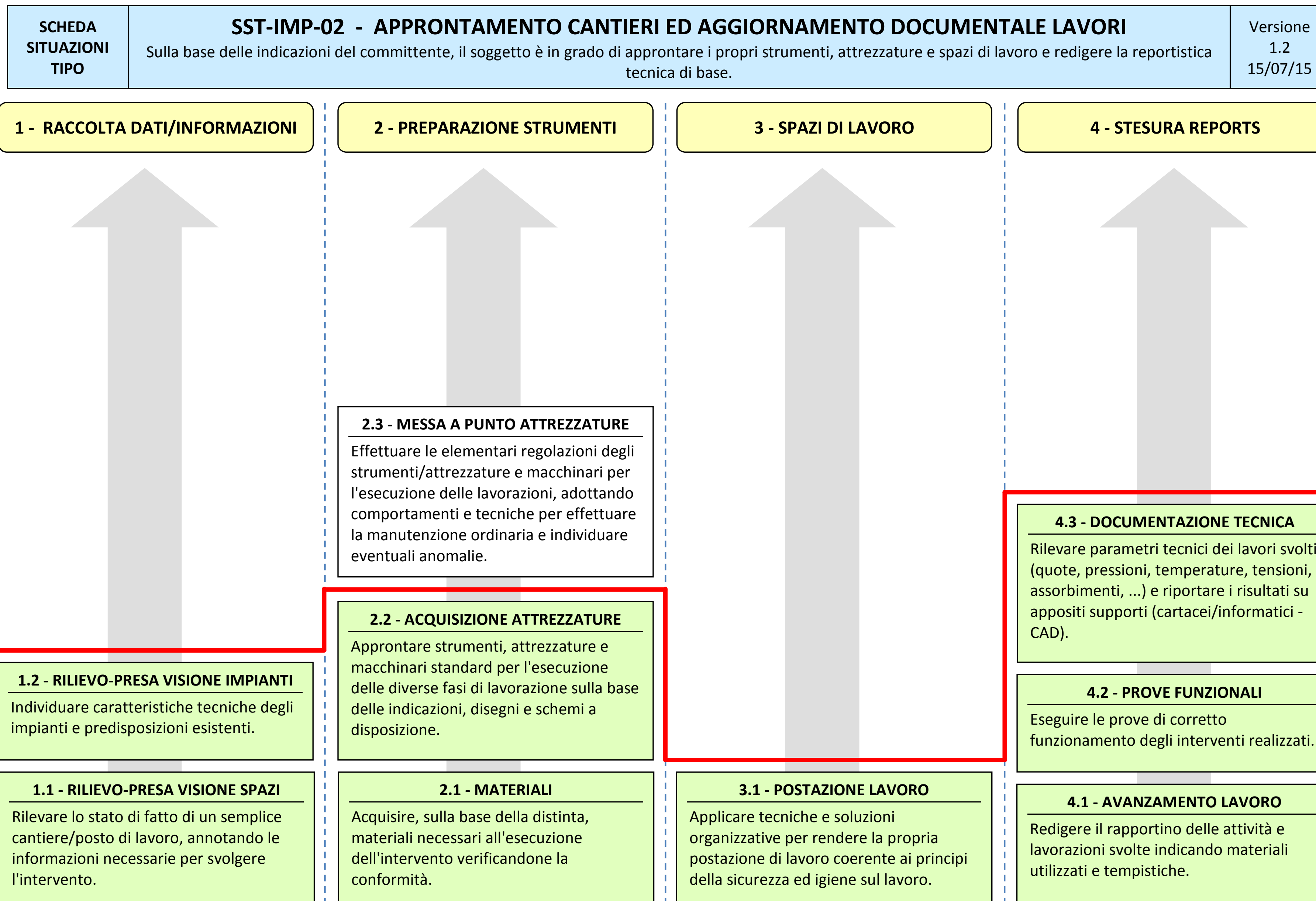
Standard professionali regionali per la Qualifica professionale di:

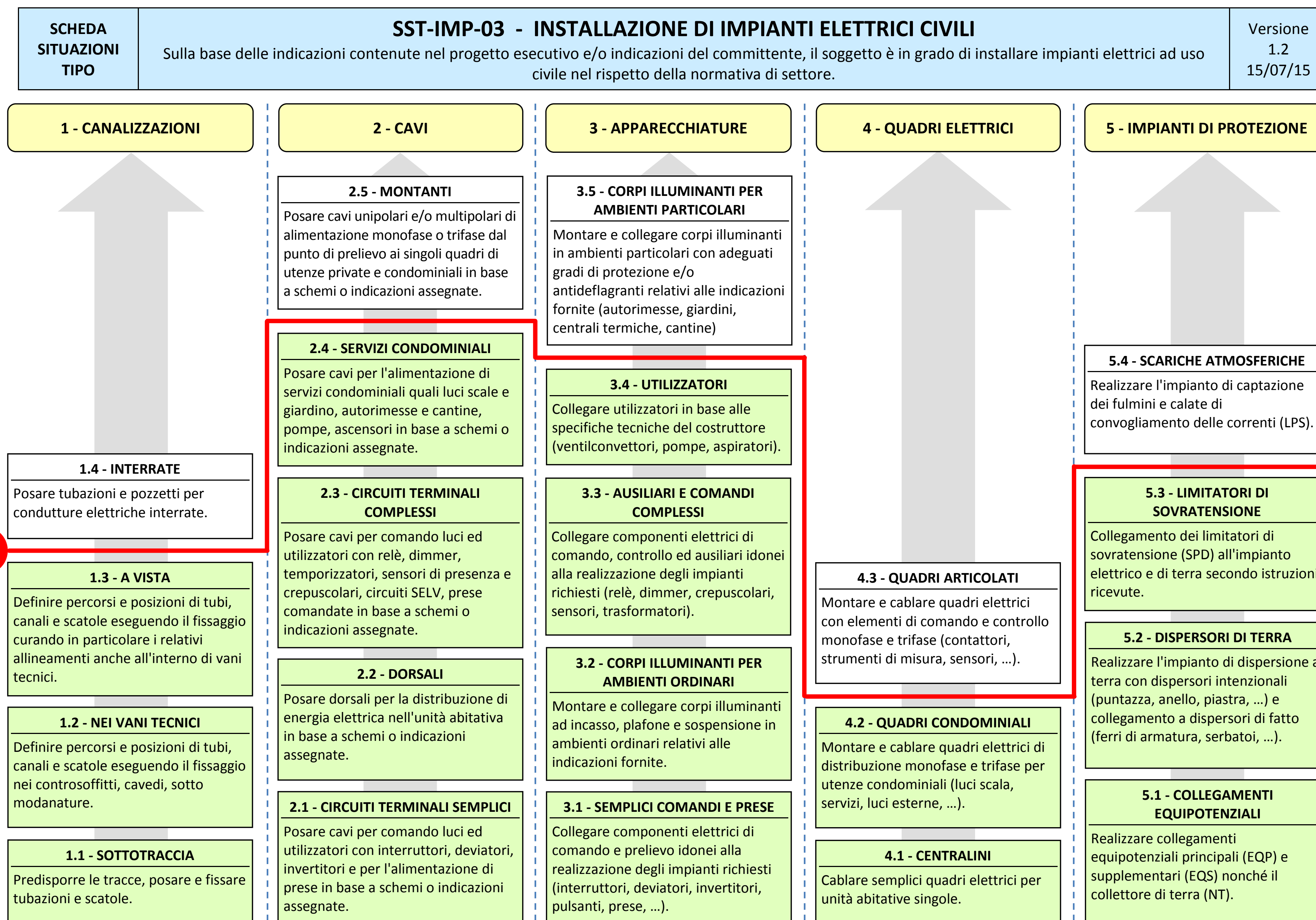
INSTALLATORE E MANUTENTORE DI IMPIANTI PER LA PRODUZIONE SOSTENIBILE DI ENERGIA

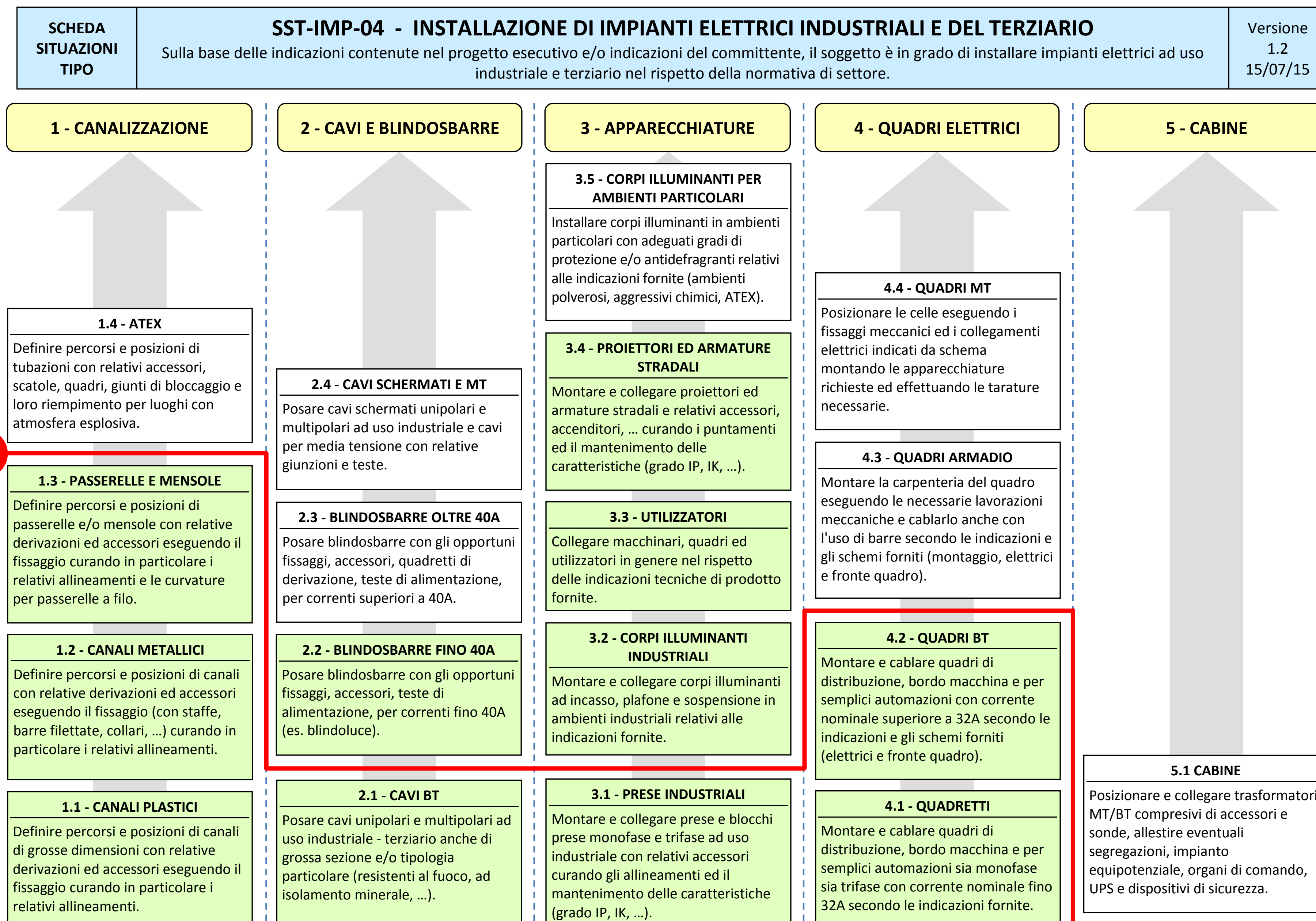
Codice	*Titolo della QPR*	*EQF*	*Nel profilo la QPR è sviluppata in modo:*	*Note sulle SST correlate*
QPR-IMP-02	Approntamento cantieri ed aggiornamento documentale lavori	3	Completo	
QPR-IMP-03	Installazione di impianti elettrici civili	3	Completo	
QPR-IMP-04	Installazione di impianti elettrici industriali e del terziario	3	Parziale	
QPR-IMP-05	Installazione di impianti domotici ed automazione civile	3	Parziale	
QPR-IMP-06	Installazione di impianti elettrici da fonti rinnovabili	3	Completo	
QPR-IMP-08	Manutenzione di impianti elettrici	3	Parziale	
QPR-IMP-15	Installazione di impianti idrici	3	Parziale	
QPR-IMP-17	Installazione di impianti di climatizzazione	3	Parziale	
QPR-IMP-18	Installazione di impianti di climatizzazione da fonti rinnovabili e sostenibili	3	Completo	
QPR-IMP-20	Manutenzione di impianti di climatizzazione	3	Parziale	

Per ciascuna delle QPR costituenti il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

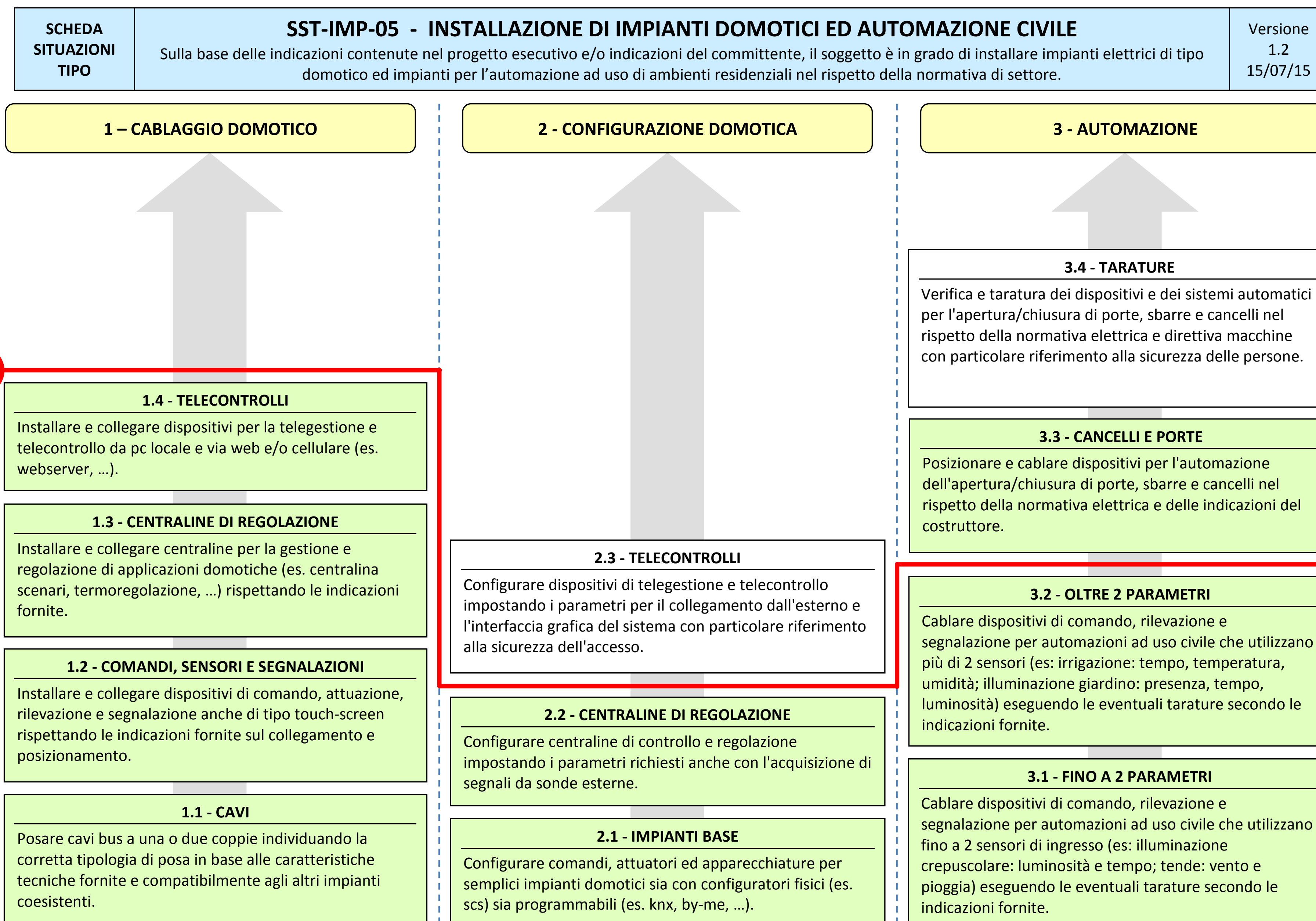
SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-IMP-02 - APPRONTAMENTO CANTIERI ED AGGIORNAMENTO DOCUMENTALE LAVORI Sulla base delle indicazioni del committente, il soggetto è in grado di approntare i propri strumenti, attrezzature e spazi di lavoro e redigere la reportistica tecnica di base.	Versione 1.2 15/07/15

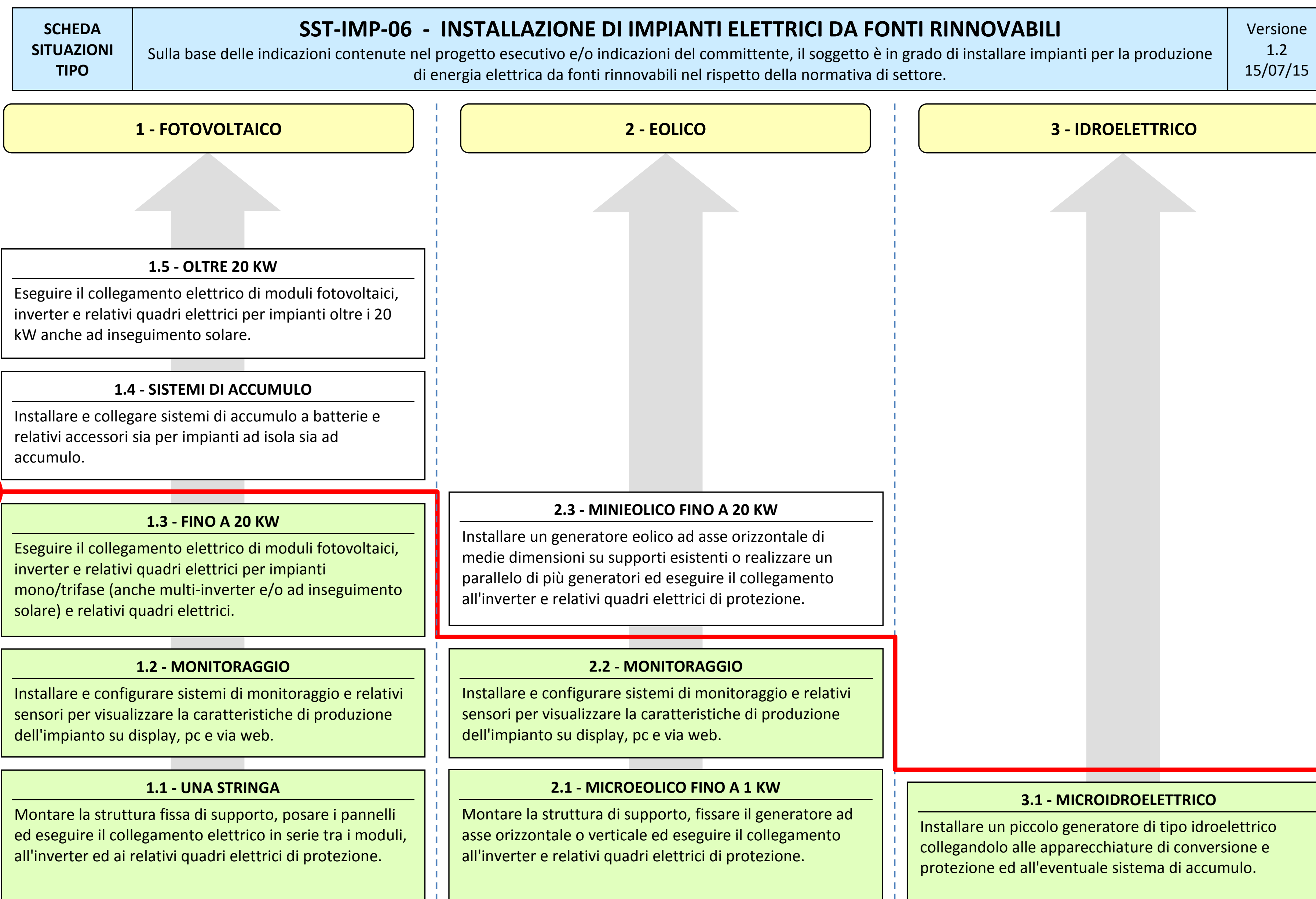



SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-IMP-03 - INSTALLAZIONE DI IMPIANTI ELETTRICI CIVILI
Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e/o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di installare impianti elettrici ad uso civile nel rispetto della normativa di settore.
Versione 1.2 15/07/15
1 - CANALIZZAZIONI
1.4 - INTERRATE
Posare tubazioni e pozzetti per condutture elettriche interrate.
1.3 - A VISTA
Definire percorsi e posizioni di tubi, canali e scatole eseguendo il fissaggio curando in particolare i relativi allineamenti anche all'interno di vani tecnici.
1.2 - NEI VANI TECNICI
Definire percorsi e posizioni di tubi, canali e scatole eseguendo il fissaggio nei controsoffitti, cavedi, sotto modanature.
1.1 - SOTTOTRACCIA
Predisporre le tracce, posare e fissare tubazioni e scatole.
2 - CAVI
2.5 - MONTANTI
Posare cavi unipolari e/o multipolari di alimentazione monofase o trifase dal punto di prelievo ai singoli quadri di utenze private e condominiali in base a schemi o indicazioni assegnate.
2.4 - SERVIZI CONDOMINIALI
Posare cavi per l'alimentazione di servizi condominiali quali luci scale e giardino, autorimesse e cantine, pompe, ascensori in base a schemi o indicazioni assegnate.
2.3 - CIRCUITI TERMINALI COMPLESSI
Posare cavi per comando luci ed utilizzatori con relè, dimmer, temporizzatori, sensori di presenza e crepuscolari, circuiti SELV, prese comandate in base a schemi o indicazioni assegnate.
2.2 - DORSALI
Posare dorsali per la distribuzione di energia elettrica nell'unità abitativa in base a schemi o indicazioni assegnate.
2.1 - CIRCUITI TERMINALI SEMPLICI
Posare cavi per comando luci ed utilizzatori con interruttori, deviatori, invertitori e per l'alimentazione di prese in base a schemi o indicazioni assegnate.
3 - APPARECCHIATURE
3.5 - CORPI ILLUMINANTI PER AMBIENTI PARTICOLARI
Montare e collegare corpi illuminanti in ambienti particolari con adeguati gradi di protezione e/o antideflagranti relativi alle indicazioni fornite (autorimesse, giardini, centrali termiche, cantine)
3.4 - UTILIZZATORI
Collegare utilizzatori in base alle specifiche tecniche del costruttore (ventilconvettori, pompe, aspiratori).
3.3 - AUSILIARI E COMANDI COMPLESSI
Collegare componenti elettrici di comando, controllo ed ausiliari idonei alla realizzazione degli impianti richiesti (relè, dimmer, crepuscolari, sensori, trasformatori).
3.2 - CORPI ILLUMINANTI PER AMBIENTI ORDINARI
Montare e collegare corpi illuminanti ad incasso, plafone e sospensione in ambienti ordinari relativi alle indicazioni fornite.
3.1 - SEMPLICI COMANDI E PRESE
Collegare componenti elettrici di comando e prelievo idonei alla realizzazione degli impianti richiesti (interruttori, deviatori, invertitori, pulsanti, prese, …).
4 - QUADRI ELETTRICI
4.3 - QUADRI ARTICOLATI
Montare e cablare quadri elettrici con elementi di comando e controllo monofase e trifase (contattori, strumenti di misura, sensori, …).
4.2 - QUADRI CONDOMINIALI
Montare e cablare quadri elettrici di distribuzione monofase e trifase per utenze condominiali (luci scala, servizi, luci esterne, …).
4.1 - CENTRALINI
Cablare semplici quadri elettrici per unità abitative singole.
5 - IMPIANTI DI PROTEZIONE
5.4 - SCARICHE ATMOSFERICHE
Realizzare l'impianto di captazione dei fulmini e calate di convogliamento delle correnti (LPS).
5.3 - LIMITATORI DI SOVRATENSIONE
Collegamento dei limitatori di sovratensione (SPD) all'impianto elettrico e di terra secondo istruzioni ricevute.
5.2 - DISPERSORI DI TERRA
Realizzare l'impianto di dispersione a terra con dispersori intenzionali (puntazza, anello, piastra, …) e collegamento a dispersori di fatto (ferri di armatura, serbatoi, …).
5.1 - COLLEGAMENTI EQUIPOTENZIALI
Realizzare collegamenti equipotenziali principali (EQP) e supplementari (EQS) nonché il collettore di terra (NT).
Q
Q

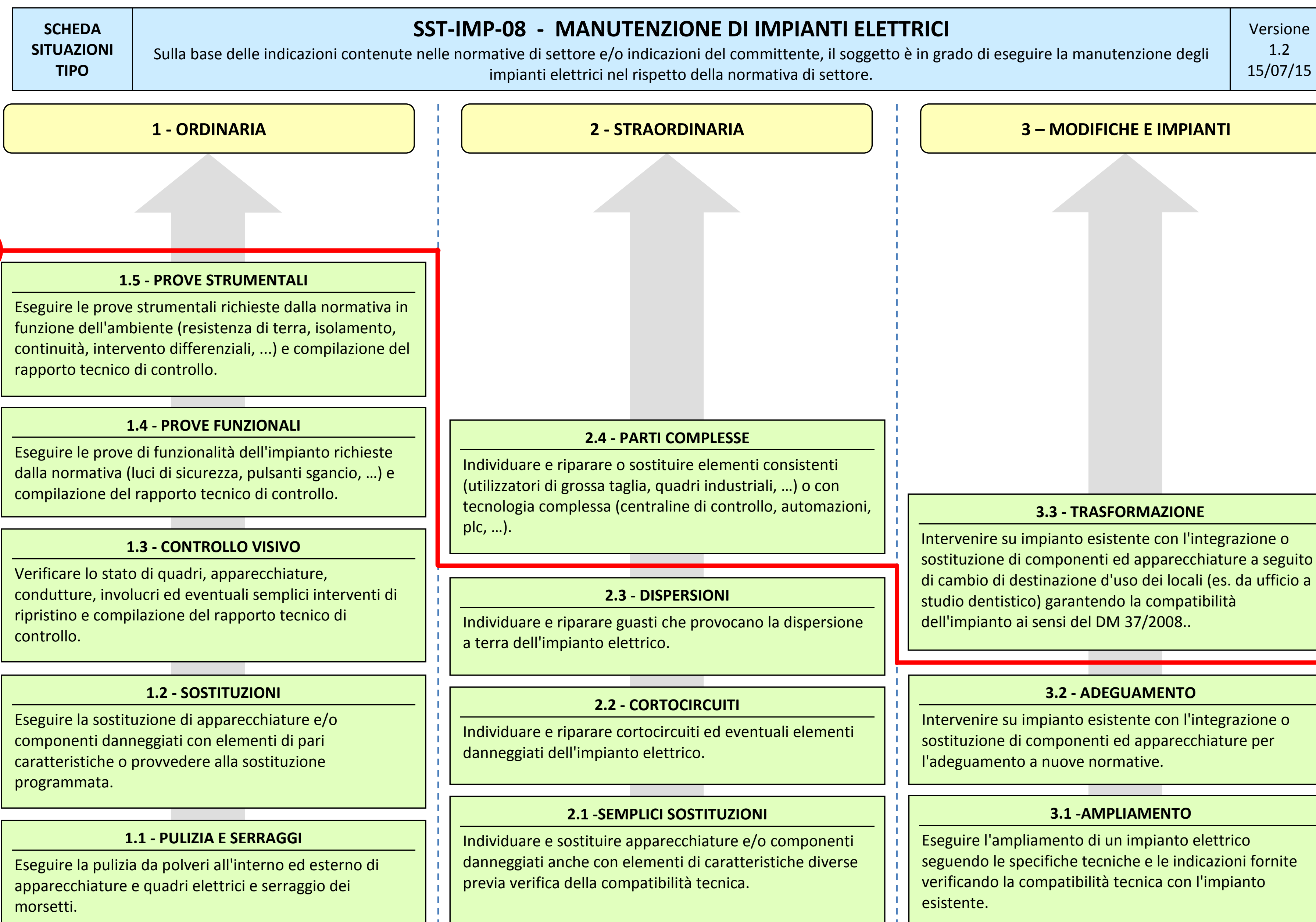

SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-IMP-04 - INSTALLAZIONE DI IMPIANTI ELETTRICI INDUSTRIALI E DEL TERZIARIO
Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e/o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di installare impianti elettrici ad uso industriale e terziario nel rispetto della normativa di settore.
Versione 1.2 15/07/15
1 - CANALIZZAZIONE
2 - CAVI E BLINDOSBARRE
3 - APPARECCHIATURE
4 - QUADRI ELETTRICI
5 - CABINE
3.5 - CORPI ILLUMINANTI PER AMBIENTI PARTICOLARI
Installare corpi illuminanti in ambienti particolari con adeguati gradi di protezione e/o antideflagranti relativi alle indicazioni fornite (ambienti polverosi, aggressivi chimici, ATEX).
4.4 - QUADRI MT
Posizionare le celle eseguendo i fissaggi meccanici ed i collegamenti elettrici indicati da schema montando le apparecchiature richieste ed effettuando le tarature necessarie.
1.4 - ATEX
Definire percorsi e posizioni di tubazioni con relativi accessori, scatole, quadri, giunti di bloccaggio e loro riempimento per luoghi con atmosfera esplosiva.
3.4 - PROIETTORI ED ARMATURE STRADALI
Montare e collegare proiettori ed armature stradali e relativi accessori, accenditori, … curando i puntamenti ed il mantenimento delle caratteristiche (grado IP, IK, …).
2.4 - CAVI SCHERMATI E MT
Posare cavi schermati unipolari e multipolari ad uso industriale e cavi per media tensione con relative giunzioni e teste.
4.3 - QUADRI ARMADIO
Montare la carpenteria del quadro eseguendo le necessarie lavorazioni meccaniche e cablarlo anche con l'uso di barre secondo le indicazioni e gli schemi forniti (montaggio, elettrici e fronte quadro).
Q
1.3 - PASSERELLE E MENSOLE
Definire percorsi e posizioni di passerelle e/o mensole con relative derivazioni ed accessori eseguendo il fissaggio curando in particolare i relativi allineamenti e le curvature per passerelle a filo.
2.3 - BLINDOSBARRE OLTRE 40A
Posare blindosbarre con gli opportuni fissaggi, accessori, quadretti di derivazione, teste di alimentazione, per correnti superiori a 40A.
3.3 - UTILIZZATORI
Collegare macchinari, quadri ed utilizzatori in genere nel rispetto delle indicazioni tecniche di prodotto fornite.
1.2 - CANALI METALLICI
Definire percorsi e posizioni di canali con relative derivazioni ed accessori eseguendo il fissaggio (con staffe, barre filettate, collari, …) curando in particolare i relativi allineamenti.
2.2 - BLINDOSBARRE FINO 40A
Posare blindosbarre con gli opportuni fissaggi, accessori, teste di alimentazione, per correnti fino 40A (es. blindoluce).
3.2 - CORPI ILLUMINANTI INDUSTRIALI
Montare e collegare corpi illuminanti ad incasso, plafone e sospensione in ambienti industriali relativi alle indicazioni fornite.
4.2 - QUADRI BT
Montare e cablare quadri di distribuzione, bordo macchina e per semplici automazioni con corrente nominale superiore a 32A secondo le indicazioni e gli schemi forniti (elettrici e fronte quadro).
5.1 CABINE
Posizionare e collegare trasformatori MT/BT compresivi di accessori e sonde, allestire eventuali segregazioni, impianto equipotenziale, organi di comando, UPS e dispositivi di sicurezza.
1.1 - CANALI PLASTICI
Definire percorsi e posizioni di canali di grosse dimensioni con relative derivazioni ed accessori eseguendo il fissaggio curando in particolare i relativi allineamenti.
2.1 - CAVI BT
Posare cavi unipolari e multipolari ad uso industriale - terziario anche di grossa sezione e/o tipologia particolare (resistenti al fuoco, ad isolamento minerale, …).
3.1 - PRESE INDUSTRIALI
Montare e collegare prese e blocchi prese monofase e trifase ad uso industriale con relativi accessori curando gli allineamenti ed il mantenimento delle caratteristiche (grado IP, IK, …).
4.1 - QUADRETTI
Montare e cablare quadri di distribuzione, bordo macchina e per semplici automazioni sia monofase sia trifase con corrente nominale fino 32A secondo le indicazioni fornite.
Q

SCHEDA SITUAZIONI TIPO	**SST-IMP-05 - INSTALLAZIONE DI IMPIANTI DOMOTICI ED AUTOMAZIONE CIVILE** Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e/o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di installare impianti elettrici di tipo domotico ed impianti per l'automazione ad uso di ambienti residenziali nel rispetto della normativa di settore.	Versione 1.2 15/07/15

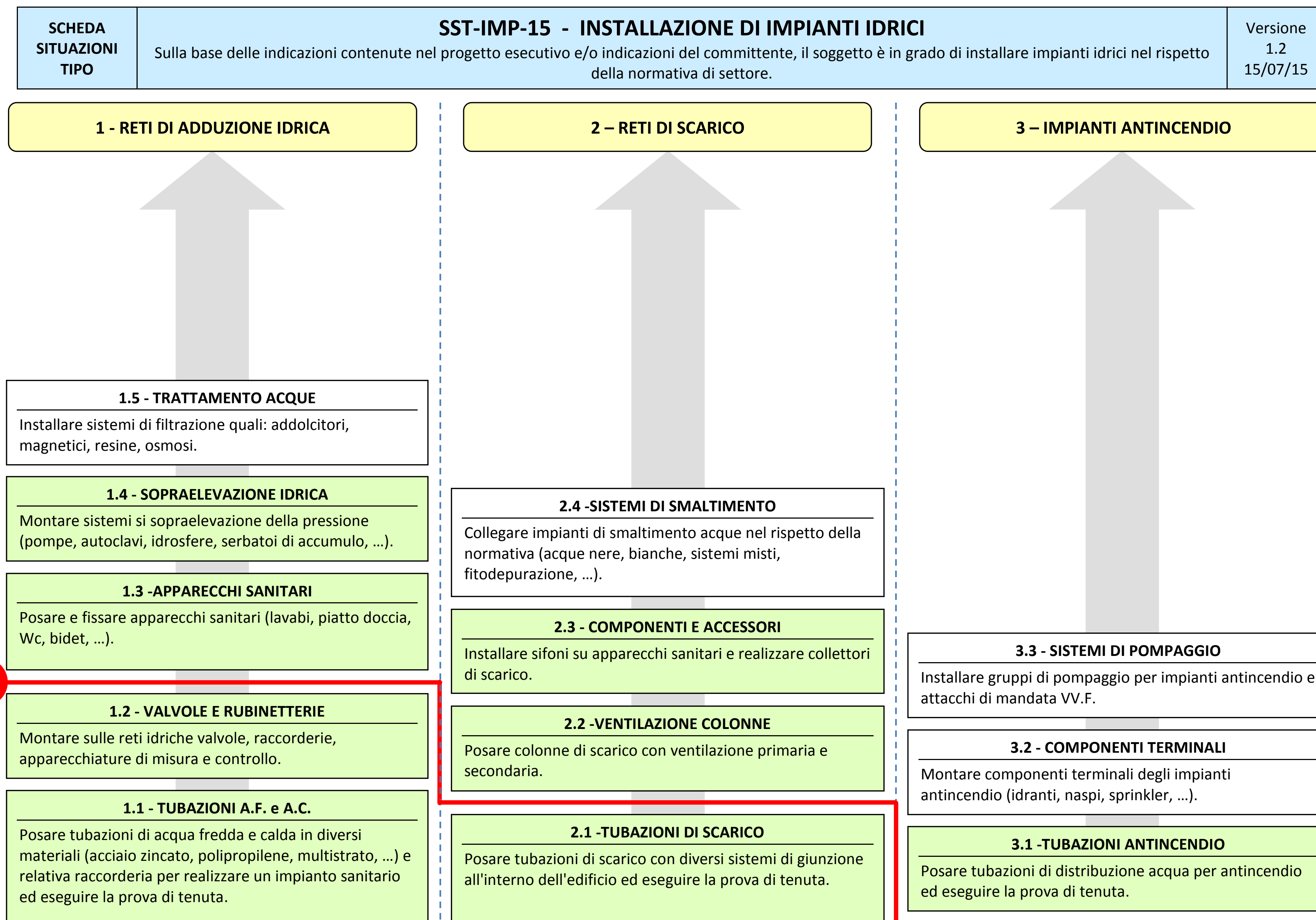



SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-IMP-06 - INSTALLAZIONE DI IMPIANTI ELETTRICI DA FONTI RINNOVABILI
Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e/o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di installare impianti per la produzione di energia elettrica da fonti rinnovabili nel rispetto della normativa di settore.
Versione 1.2 15/07/15
1 - FOTOVOLTAICO
2 - EOLICO
3 - IDROELETTRICO
1.5 - OLTRE 20 KW
Eseguire il collegamento elettrico di moduli fotovoltaici, inverter e relativi quadri elettrici per impianti oltre i 20 kW anche ad inseguimento solare.
1.4 - SISTEMI DI ACCUMULO
Installare e collegare sistemi di accumulo a batterie e relativi accessori sia per impianti ad isola sia ad accumulo.
Q
1.3 - FINO A 20 KW
Eseguire il collegamento elettrico di moduli fotovoltaici, inverter e relativi quadri elettrici per impianti mono/trifase (anche multi-inverter e/o ad inseguimento solare) e relativi quadri elettrici.
1.2 - MONITORAGGIO
Installare e configurare sistemi di monitoraggio e relativi sensori per visualizzare la caratteristiche di produzione dell'impianto su display, pc e via web.
1.1 - UNA STRINGA
Montare la struttura fissa di supporto, posare i pannelli ed eseguire il collegamento elettrico in serie tra i moduli, all'inverter ed ai relativi quadri elettrici di protezione.
2.3 - MINIEOLICO FINO A 20 KW
Installare un generatore eolico ad asse orizzontale di medie dimensioni su supporti esistenti o realizzare un parallelo di più generatori ed eseguire il collegamento all'inverter e relativi quadri elettrici di protezione.
2.2 - MONITORAGGIO
Installare e configurare sistemi di monitoraggio e relativi sensori per visualizzare la caratteristiche di produzione dell'impianto su display, pc e via web.
2.1 - MICROEOLICO FINO A 1 KW
Montare la struttura di supporto, fissare il generatore ad asse orizzontale o verticale ed eseguire il collegamento all'inverter e relativi quadri elettrici di protezione.
Q
3.1 - MICROIDROELETTRICO
Installare un piccolo generatore di tipo idroelettrico collegandolo alle apparecchiature di conversione e protezione ed all'eventuale sistema di accumulo.

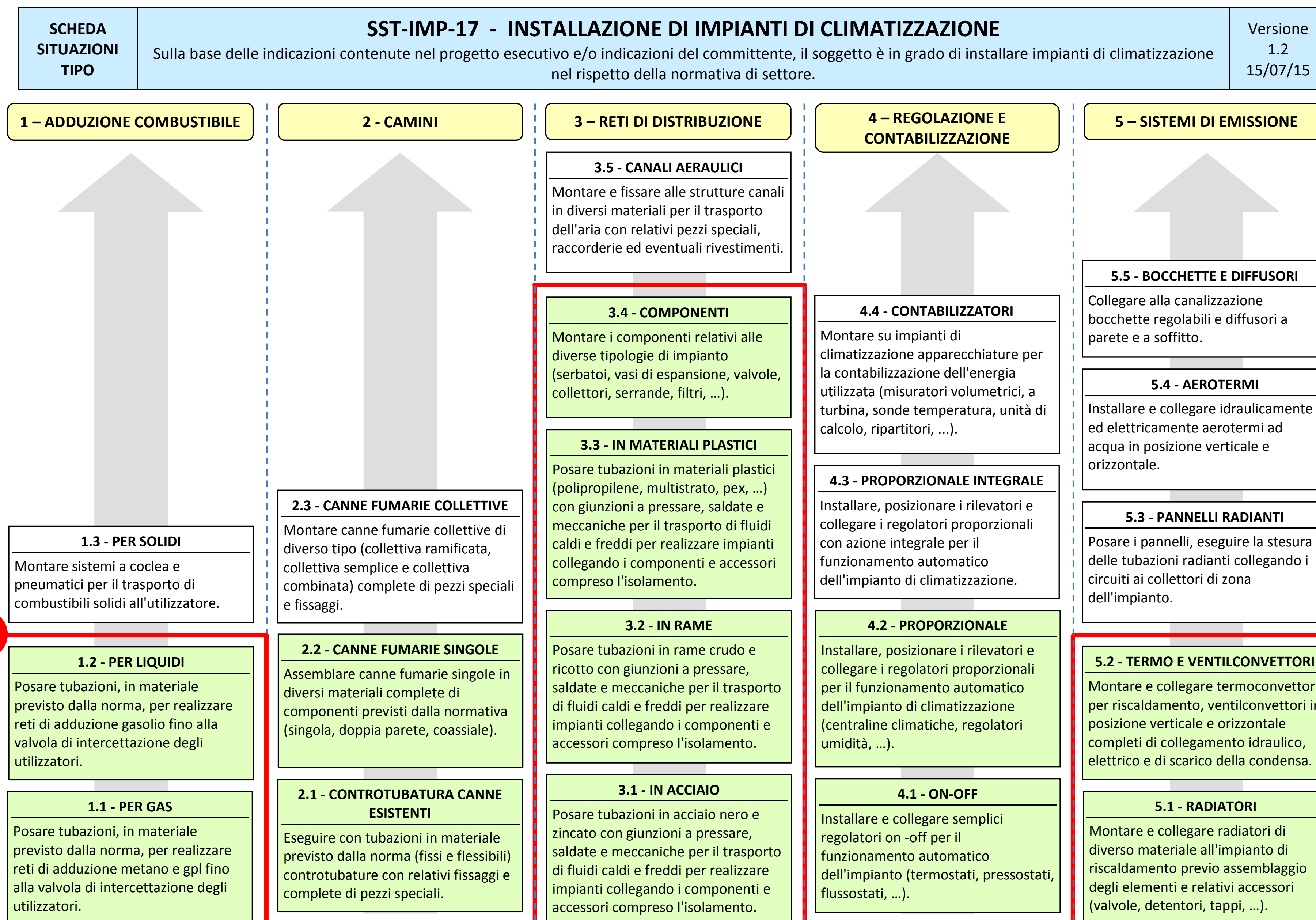
SCHEDA SITUAZIONI TIPO	**SST-IMP-08 - MANUTENZIONE DI IMPIANTI ELETTRICI** Sulla base delle indicazioni contenute nelle normative di settore e/o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di eseguire la manutenzione degli impianti elettrici nel rispetto della normativa di settore.	Versione 1.2 15/07/15

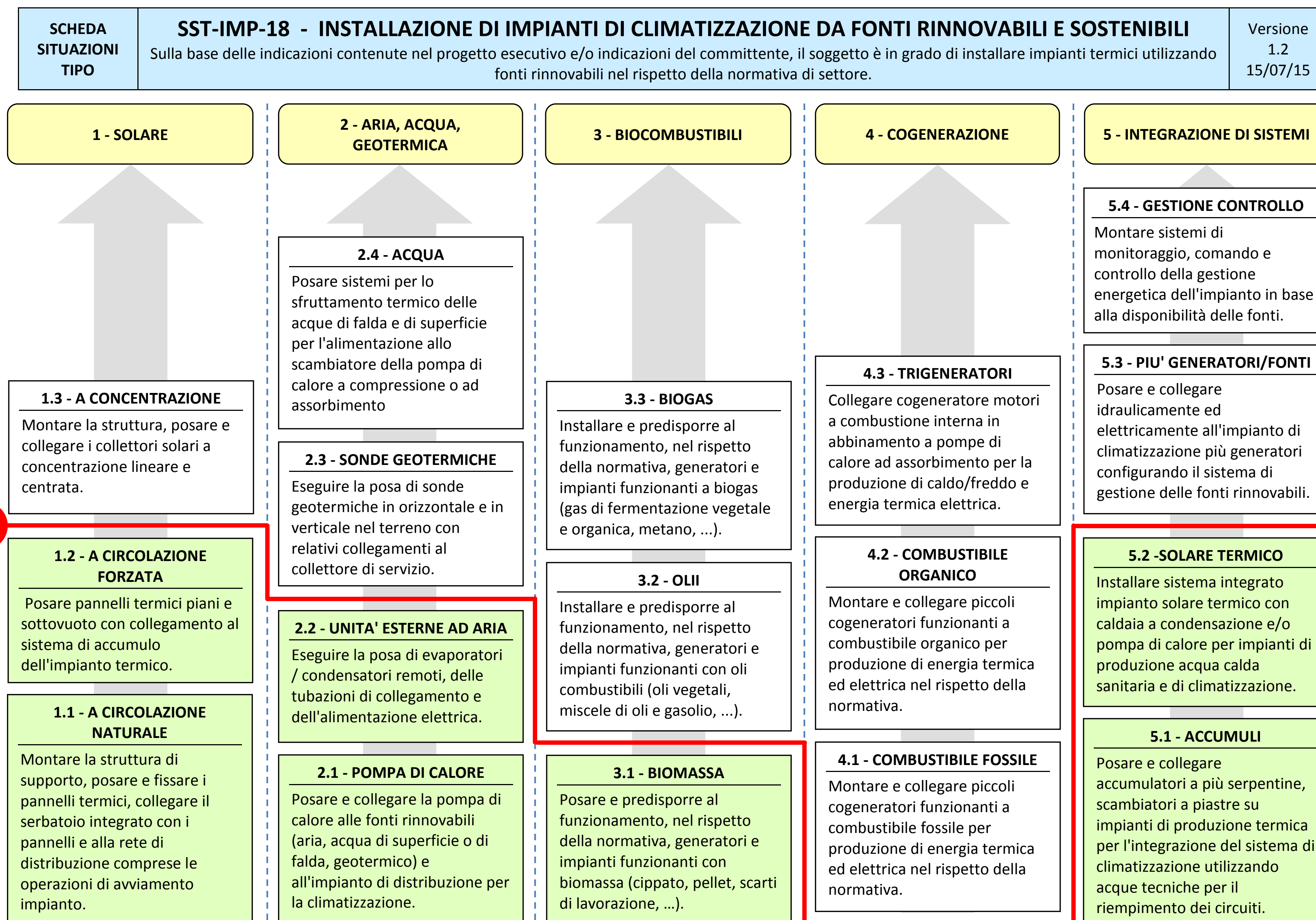


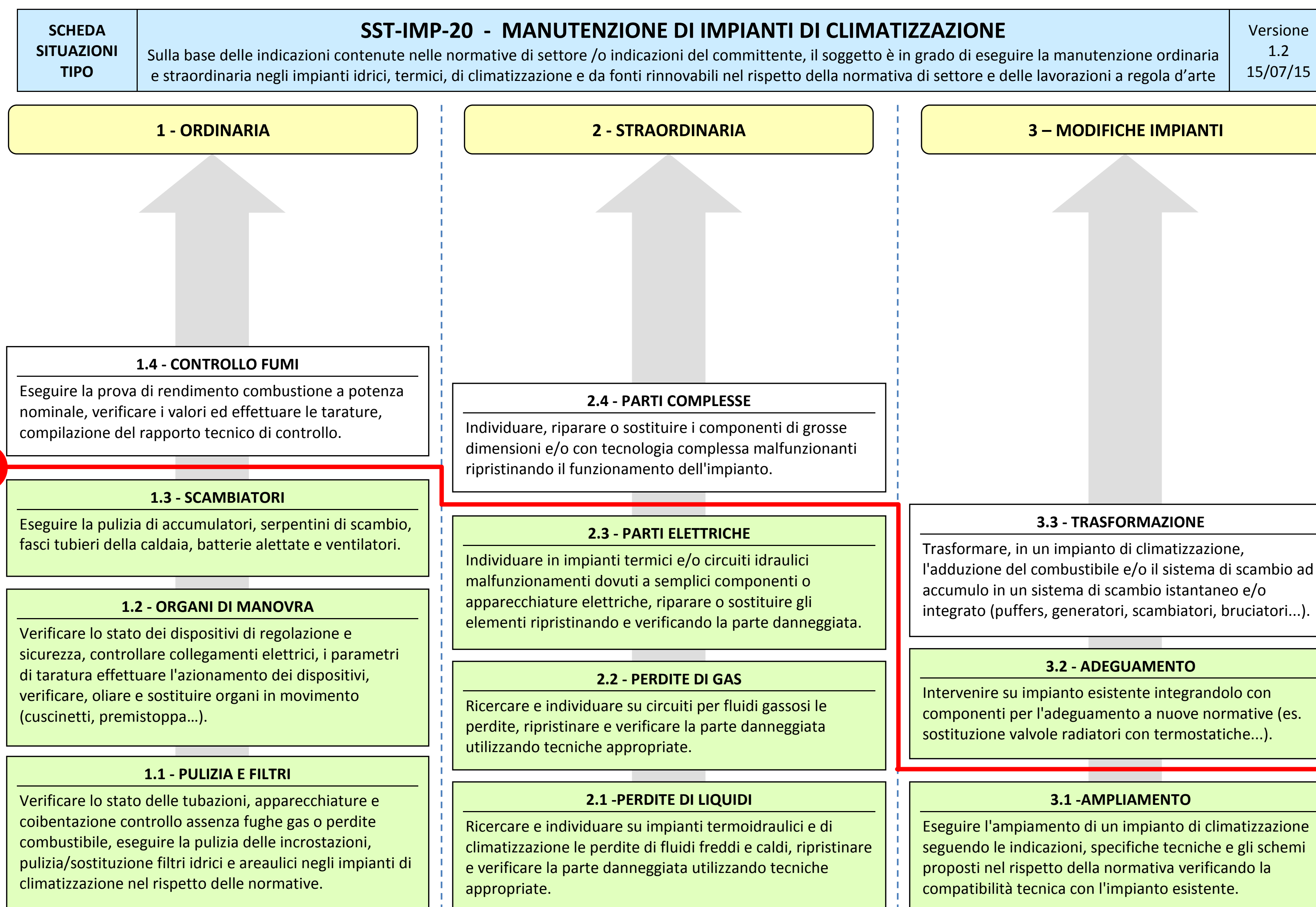
SCHEDA SITUAZIONI TIPO	**SST-IMP-15 - INSTALLAZIONE DI IMPIANTI IDRICI** Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e/o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di installare impianti idrici nel rispetto della normativa di settore.	Versione 1.2 15/07/15



SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-IMP-17 - INSTALLAZIONE DI IMPIANTI DI CLIMATIZZAZIONE Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e/o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di installare impianti di climatizzazione nel rispetto della normativa di settore.	Versione 1.2 15/07/15




SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-IMP-18 - INSTALLAZIONE DI IMPIANTI DI CLIMATIZZAZIONE DA FONTI RINNOVABILI E SOSTENIBILI
Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e/o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di installare impianti termici utilizzando fonti rinnovabili nel rispetto della normativa di settore.
Versione 1.2 15/07/15
1 - SOLARE
2 - ARIA, ACQUA, GEOTERMICA
3 - BIOCOMBUSTIBILI
4 - COGENERAZIONE
5 - INTEGRAZIONE DI SISTEMI
1.3 - A CONCENTRAZIONE
Montare la struttura, posare e collegare i collettori solari a concentrazione lineare e centrata.
1.2 - A CIRCOLAZIONE FORZATA
Posare pannelli termici piani e sottovuoto con collegamento al sistema di accumulo dell'impianto termico.
1.1 - A CIRCOLAZIONE NATURALE
Montare la struttura di supporto, posare e fissare i pannelli termici, collegare il serbatoio integrato con i pannelli e alla rete di distribuzione comprese le operazioni di avviamento impianto.
2.4 - ACQUA
Posare sistemi per lo sfruttamento termico delle acque di falda e di superficie per l'alimentazione allo scambiatore della pompa di calore a compressione o ad assorbimento
2.3 - SONDE GEOTERMICHE
Eseguire la posa di sonde geotermiche in orizzontale e in verticale nel terreno con relativi collegamenti al collettore di servizio.
2.2 - UNITA' ESTERNE AD ARIA
Eseguire la posa di evaporatori / condensatori remoti, delle tubazioni di collegamento e dell'alimentazione elettrica.
2.1 - POMPA DI CALORE
Posare e collegare la pompa di calore alle fonti rinnovabili (aria, acqua di superficie o di falda, geotermico) e all'impianto di distribuzione per la climatizzazione.
3.3 - BIOGAS
Installare e predisporre al funzionamento, nel rispetto della normativa, generatori e impianti funzionanti a biogas (gas di fermentazione vegetale e organica, metano, ...).
3.2 - OLII
Installare e predisporre al funzionamento, nel rispetto della normativa, generatori e impianti funzionanti con oli combustibili (oli vegetali, miscele di oli e gasolio, ...).
3.1 - BIOMASSA
Posare e predisporre al funzionamento, nel rispetto della normativa, generatori e impianti funzionanti con biomassa (cippato, pellet, scarti di lavorazione, ...).
4.3 - TRIGENERATORI
Collegare cogeneratore motori a combustione interna in abbinamento a pompe di calore ad assorbimento per la produzione di caldo/freddo e energia termica elettrica.
4.2 - COMBUSTIBILE ORGANICO
Montare e collegare piccoli cogeneratori funzionanti a combustibile organico per produzione di energia termica ed elettrica nel rispetto della normativa.
4.1 - COMBUSTIBILE FOSSILE
Montare e collegare piccoli cogeneratori funzionanti a combustibile fossile per produzione di energia termica ed elettrica nel rispetto della normativa.
5.4 - GESTIONE CONTROLLO
Montare sistemi di monitoraggio, comando e controllo della gestione energetica dell'impianto in base alla disponibilità delle fonti.
5.3 - PIU' GENERATORI/FONTI
Posare e collegare idraulicamente ed elettricamente all'impianto di climatizzazione più generatori configurando il sistema di gestione delle fonti rinnovabili.
5.2 -SOLARE TERMICO
Installare sistema integrato impianto solare termico con caldaia a condensazione e/o pompa di calore per impianti di produzione acqua calda sanitaria e di climatizzazione.
5.1 - ACCUMULI
Posare e collegare accumulatori a più serpentine, scambiatori a piastre su impianti di produzione termica per l'integrazione del sistema di climatizzazione utilizzando acque tecniche per il riempimento dei circuiti.
Q
Q


SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-IMP-20 - MANUTENZIONE DI IMPIANTI DI CLIMATIZZAZIONE
Sulla base delle indicazioni contenute nelle normative di settore /o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di eseguire la manutenzione ordinaria e straordinaria negli impianti idrici, termici, di climatizzazione e da fonti rinnovabili nel rispetto della normativa di settore e delle lavorazioni a regola d'arte
Versione 1.2 15/07/15
1 - ORDINARIA
2 - STRAORDINARIA
3 – MODIFICHE IMPIANTI
1.4 - CONTROLLO FUMI
Eseguire la prova di rendimento combustione a potenza nominale, verificare i valori ed effettuare le tarature, compilazione del rapporto tecnico di controllo.
1.3 - SCAMBIATORI
Eseguire la pulizia di accumulatori, serpentini di scambio, fasci tubieri della caldaia, batterie alettate e ventilatori.
1.2 - ORGANI DI MANOVRA
Verificare lo stato dei dispositivi di regolazione e sicurezza, controllare collegamenti elettrici, i parametri di taratura effettuare l'azionamento dei dispositivi, verificare, oliare e sostituire organi in movimento (cuscinetti, premistoppa...).
1.1 - PULIZIA E FILTRI
Verificare lo stato delle tubazioni, apparecchiature e coibentazione controllo assenza fughe gas o perdite combustibile, eseguire la pulizia delle incrostazioni, pulizia/sostituzione filtri idrici e areaulici negli impianti di climatizzazione nel rispetto delle normative.
2.4 - PARTI COMPLESSE
Individuare, riparare o sostituire i componenti di grosse dimensioni e/o con tecnologia complessa malfunzionanti ripristinando il funzionamento dell'impianto.
2.3 - PARTI ELETTRICHE
Individuare in impianti termici e/o circuiti idraulici malfunzionamenti dovuti a semplici componenti o apparecchiature elettriche, riparare o sostituire gli elementi ripristinando e verificando la parte danneggiata.
2.2 - PERDITE DI GAS
Ricercare e individuare su circuiti per fluidi gassosi le perdite, ripristinare e verificare la parte danneggiata utilizzando tecniche appropriate.
2.1 -PERDITE DI LIQUIDI
Ricercare e individuare su impianti termoidraulici e di climatizzazione le perdite di fluidi freddi e caldi, ripristinare e verificare la parte danneggiata utilizzando tecniche appropriate.
3.3 - TRASFORMAZIONE
Trasformare, in un impianto di climatizzazione, l'adduzione del combustibile e/o il sistema di scambio ad accumulo in un sistema di scambio istantaneo e/o integrato (puffers, generatori, scambiatori, bruciatori...).
3.2 - ADEGUAMENTO
Intervenire su impianto esistente integrandolo con componenti per l'adeguamento a nuove normative (es. sostituzione valvole radiatori con termostatiche...).
3.1 -AMPLIAMENTO
Eseguire l'ampiamento di un impianto di climatizzazione seguendo le indicazioni, specifiche tecniche e gli schemi proposti nel rispetto della normativa verificando la compatibilità tecnica con l'impianto esistente.
Q
Q

Area professionale: **MECCANICA, IMPIANTI E COSTRUZIONI**

Settore economico professionale: **MECCANICA, PRODUZIONE E MANUTENZIONE MACCHINE, IMPIANTISTICA**

Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE ELETTRONICO**

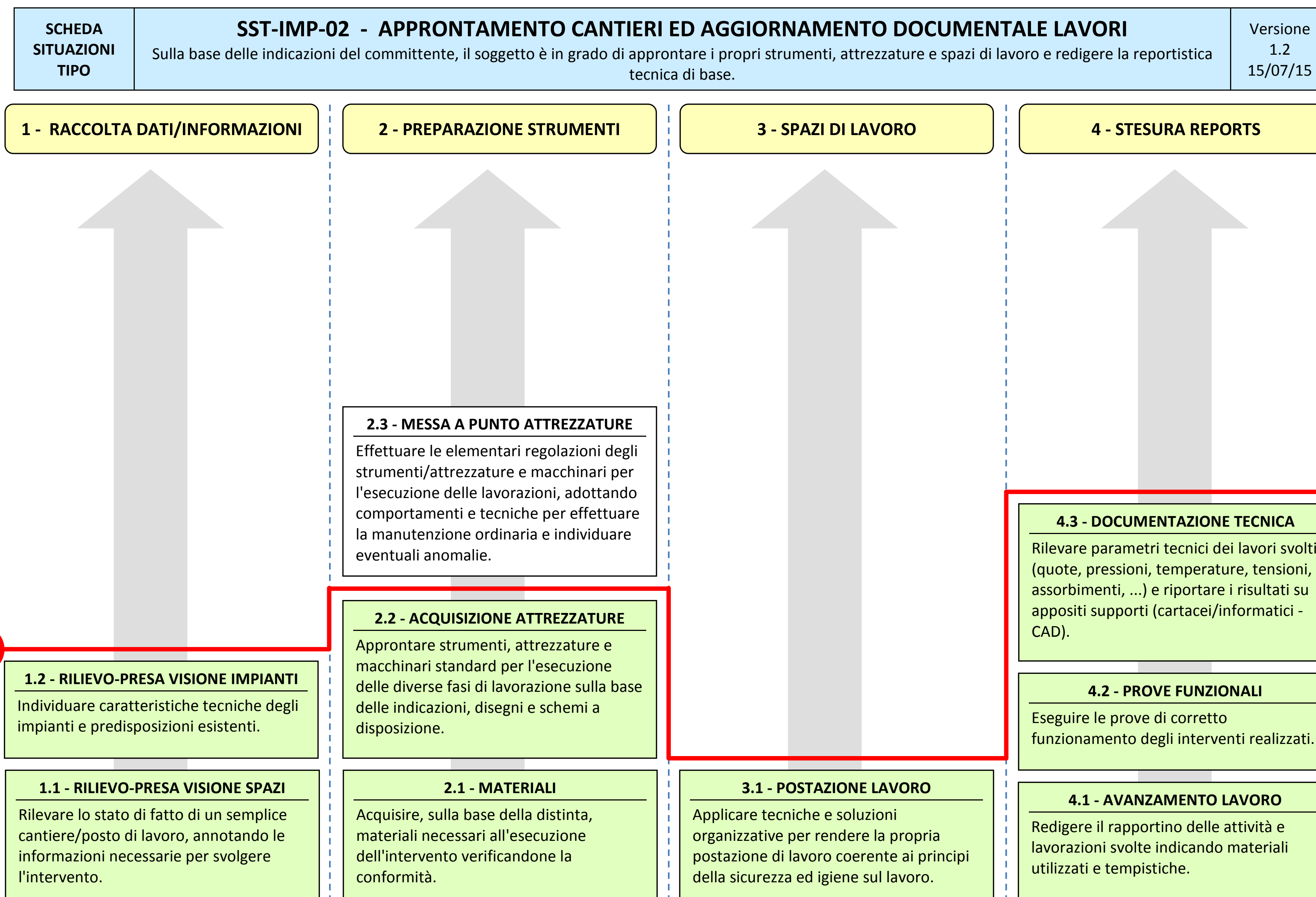
Standard professionali regionali per la Qualifica professionale di:

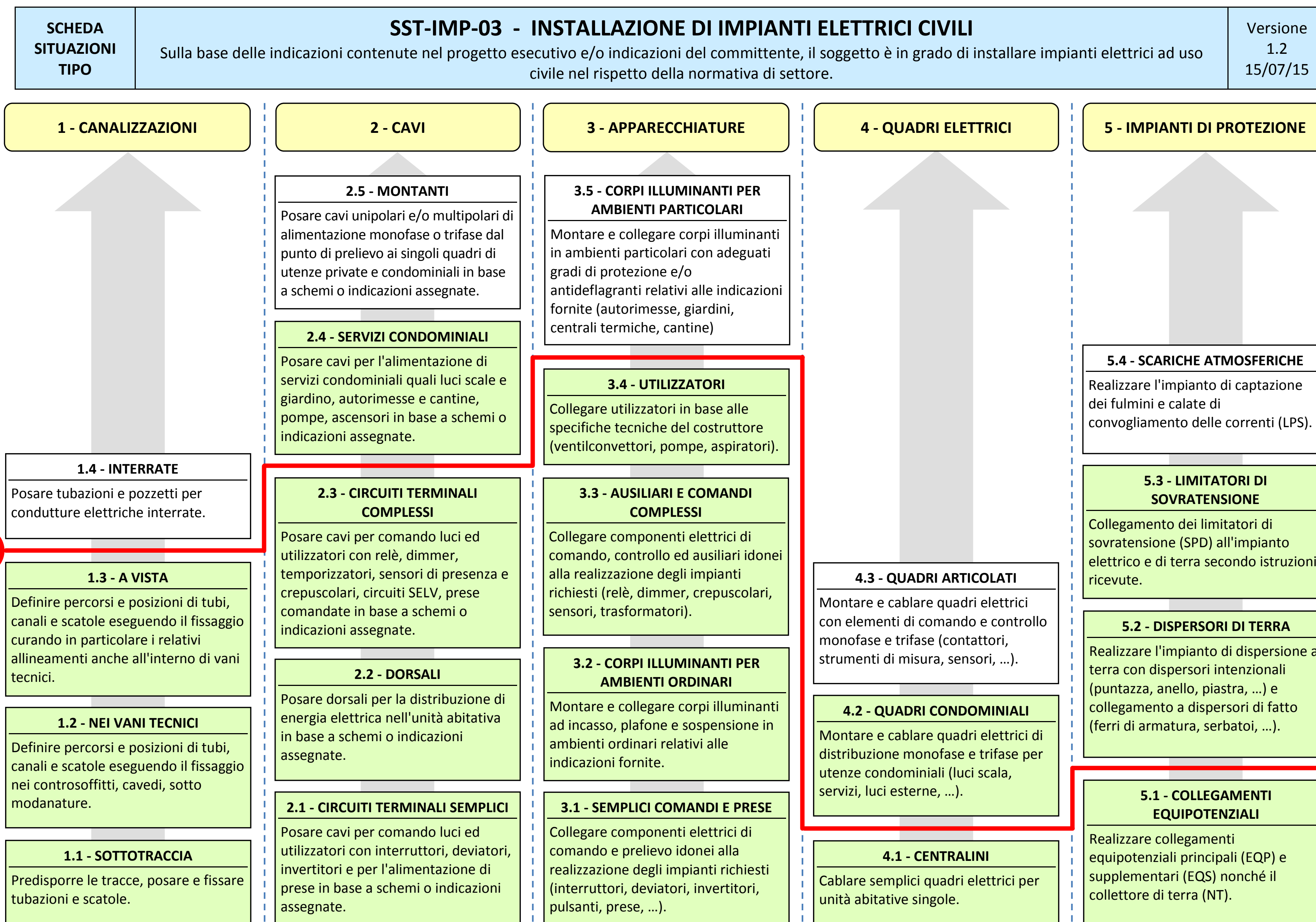
INSTALLATORE APPARECCHIATURE ELETTRONICHE CIVILI/INDUSTRIALI

Codice	*Titolo della QPR*	*EQF*	*Nel profilo la QPR è sviluppata in modo:*	*Note sulle SST correlate*
QPR-IMP-02	Approntamento cantieri ed aggiornamento documentale lavori	3	Completo	
QPR-IMP-03	Installazione di impianti elettrici civili	3	Parziale	
QPR-IMP-05	Installazione di impianti domotici ed automazione civile	3	Parziale	
QPR-IMP-07	Installazione di impianti elettronici	3	Completo	
QPR-IMP-22	Installazione di impianti di telecomunicazione	3	Completo	
QPR-ICT-09	Integrazione di componenti (Infrastrutture) - [e-CF B.2a]	3	Parziale	La SST è in fase di elaborazione

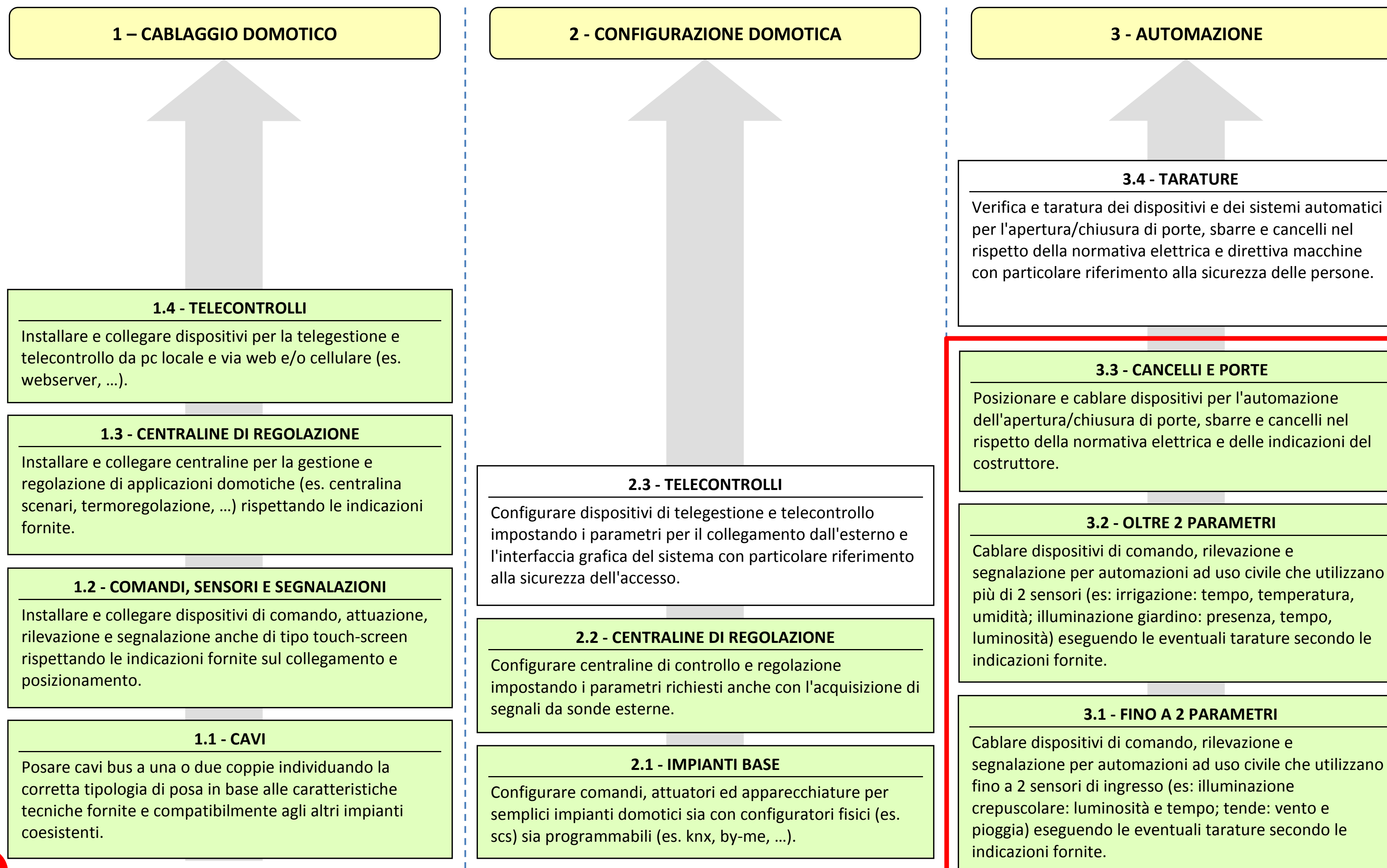
Per ciascuna delle QPR costituenti il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

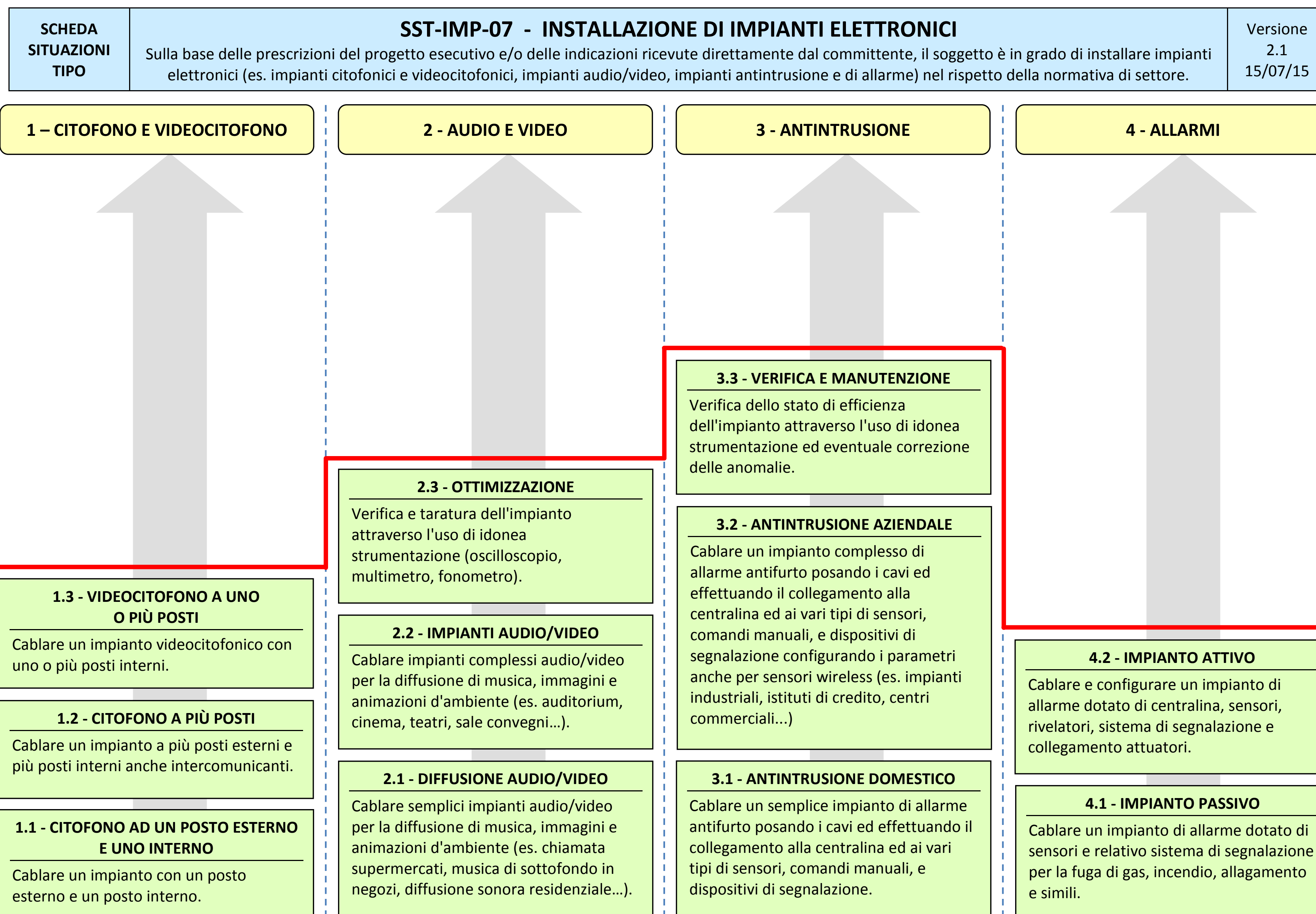
SCHEDA SITUAZIONI TIPO	**SST-IMP-02 - APPRONTAMENTO CANTIERI ED AGGIORNAMENTO DOCUMENTALE LAVORI** Sulla base delle indicazioni del committente, il soggetto è in grado di approntare i propri strumenti, attrezzature e spazi di lavoro e redigere la reportistica tecnica di base.	Versione 1.2 15/07/15



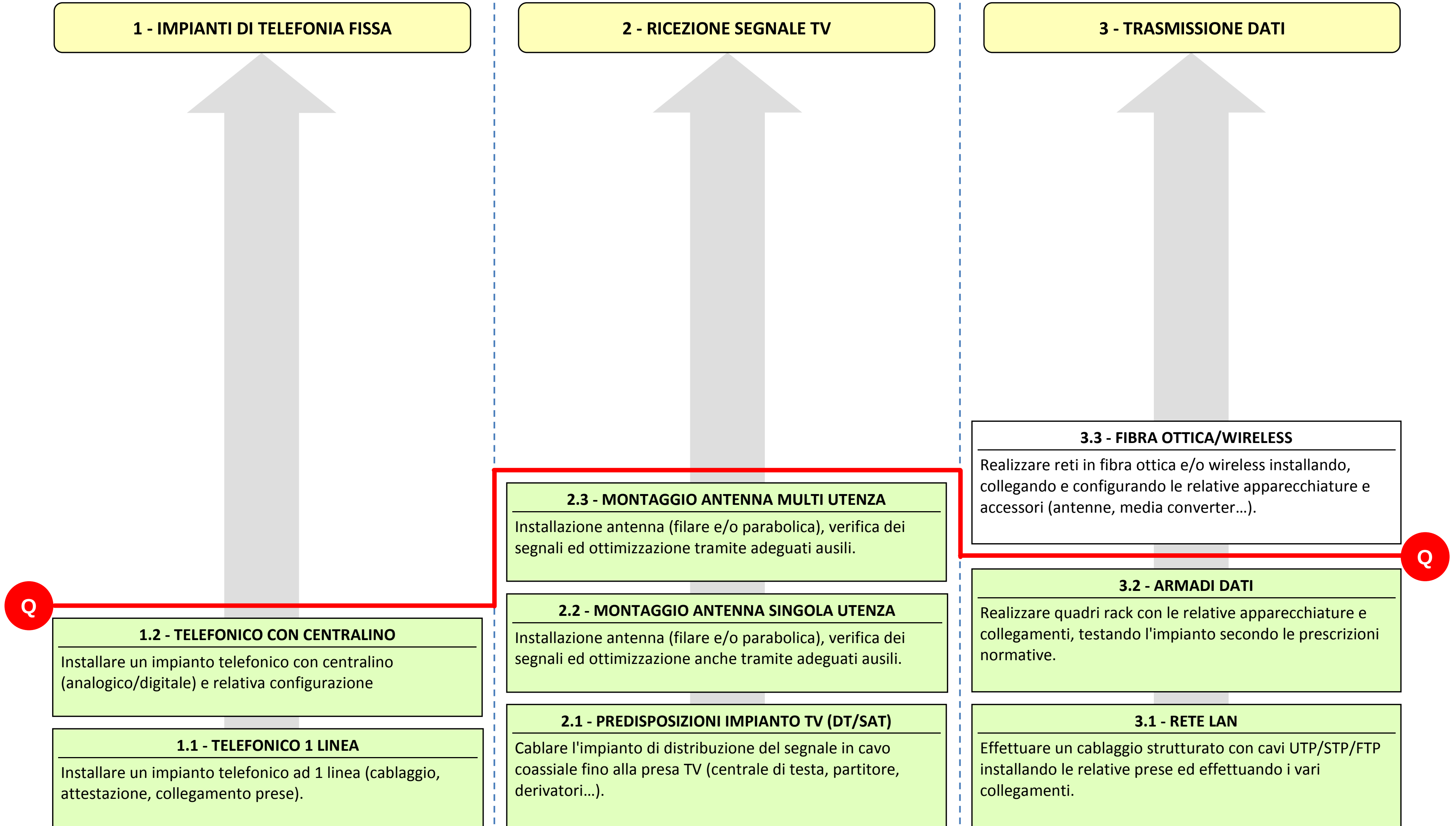

SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-IMP-03 - INSTALLAZIONE DI IMPIANTI ELETTRICI CIVILI
Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e/o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di installare impianti elettrici ad uso civile nel rispetto della normativa di settore.
Versione 1.2 15/07/15
1 - CANALIZZAZIONI
2 - CAVI
3 - APPARECCHIATURE
4 - QUADRI ELETTRICI
5 - IMPIANTI DI PROTEZIONE
1.4 - INTERRATE
Posare tubazioni e pozzetti per condutture elettriche interrate.
1.3 - A VISTA
Definire percorsi e posizioni di tubi, canali e scatole eseguendo il fissaggio curando in particolare i relativi allineamenti anche all'interno di vani tecnici.
1.2 - NEI VANI TECNICI
Definire percorsi e posizioni di tubi, canali e scatole eseguendo il fissaggio nei controsoffitti, cavedi, sotto modanature.
1.1 - SOTTOTRACCIA
Predisporre le tracce, posare e fissare tubazioni e scatole.
2.5 - MONTANTI
Posare cavi unipolari e/o multipolari di alimentazione monofase o trifase dal punto di prelievo ai singoli quadri di utenze private e condominiali in base a schemi o indicazioni assegnate.
2.4 - SERVIZI CONDOMINIALI
Posare cavi per l'alimentazione di servizi condominiali quali luci scale e giardino, autorimesse e cantine, pompe, ascensori in base a schemi o indicazioni assegnate.
2.3 - CIRCUITI TERMINALI COMPLESSI
Posare cavi per comando luci ed utilizzatori con relè, dimmer, temporizzatori, sensori di presenza e crepuscolari, circuiti SELV, prese comandate in base a schemi o indicazioni assegnate.
2.2 - DORSALI
Posare dorsali per la distribuzione di energia elettrica nell'unità abitativa in base a schemi o indicazioni assegnate.
2.1 - CIRCUITI TERMINALI SEMPLICI
Posare cavi per comando luci ed utilizzatori con interruttori, deviatori, invertitori e per l'alimentazione di prese in base a schemi o indicazioni assegnate.
3.5 - CORPI ILLUMINANTI PER AMBIENTI PARTICOLARI
Montare e collegare corpi illuminanti in ambienti particolari con adeguati gradi di protezione e/o antideflagranti relativi alle indicazioni fornite (autorimesse, giardini, centrali termiche, cantine)
3.4 - UTILIZZATORI
Collegare utilizzatori in base alle specifiche tecniche del costruttore (ventilconvettori, pompe, aspiratori).
3.3 - AUSILIARI E COMANDI COMPLESSI
Collegare componenti elettrici di comando, controllo ed ausiliari idonei alla realizzazione degli impianti richiesti (relè, dimmer, crepuscolari, sensori, trasformatori).
3.2 - CORPI ILLUMINANTI PER AMBIENTI ORDINARI
Montare e collegare corpi illuminanti ad incasso, plafone e sospensione in ambienti ordinari relativi alle indicazioni fornite.
3.1 - SEMPLICI COMANDI E PRESE
Collegare componenti elettrici di comando e prelievo idonei alla realizzazione degli impianti richiesti (interruttori, deviatori, invertitori, pulsanti, prese, ...).
4.3 - QUADRI ARTICOLATI
Montare e cablare quadri elettrici con elementi di comando e controllo monofase e trifase (contattori, strumenti di misura, sensori, ...).
4.2 - QUADRI CONDOMINIALI
Montare e cablare quadri elettrici di distribuzione monofase e trifase per utenze condominiali (luci scala, servizi, luci esterne, ...).
4.1 - CENTRALINI
Cablare semplici quadri elettrici per unità abitative singole.
5.4 - SCARICHE ATMOSFERICHE
Realizzare l'impianto di captazione dei fulmini e calate di convogliamento delle correnti (LPS).
5.3 - LIMITATORI DI SOVRATENSIONE
Collegamento dei limitatori di sovratensione (SPD) all'impianto elettrico e di terra secondo istruzioni ricevute.
5.2 - DISPERSORI DI TERRA
Realizzare l'impianto di dispersione a terra con dispersori intenzionali (puntazza, anello, piastra, ...) e collegamento a dispersori di fatto (ferri di armatura, serbatoi, ...).
5.1 - COLLEGAMENTI EQUIPOTENZIALI
Realizzare collegamenti equipotenziali principali (EQP) e supplementari (EQS) nonché il collettore di terra (NT).
Q
Q

SCHEDA SITUAZIONI TIPO	**SST-IMP-05 - INSTALLAZIONE DI IMPIANTI DOMOTICI ED AUTOMAZIONE CIVILE** Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e/o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di installare impianti elettrici di tipo domotico ed impianti per l'automazione ad uso di ambienti residenziali nel rispetto della normativa di settore.	Versione 1.2 15/07/15




SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-IMP-07 - INSTALLAZIONE DI IMPIANTI ELETTRONICI
Sulla base delle prescrizioni del progetto esecutivo e/o delle indicazioni ricevute direttamente dal committente, il soggetto è in grado di installare impianti elettronici (es. impianti citofonici e videocitofonici, impianti audio/video, impianti antintrusione e di allarme) nel rispetto della normativa di settore.
Versione 2.1 15/07/15
1 – CITOFONO E VIDEOCITOFONO
2 - AUDIO E VIDEO
3 - ANTINTRUSIONE
4 - ALLARMI
Q
1.3 - VIDEOCITOFONO A UNO O PIÙ POSTI
Cablare un impianto videocitofonico con uno o più posti interni.
1.2 - CITOFONO A PIÙ POSTI
Cablare un impianto a più posti esterni e più posti interni anche intercomunicanti.
1.1 - CITOFONO AD UN POSTO ESTERNO E UNO INTERNO
Cablare un impianto con un posto esterno e un posto interno.
2.3 - OTTIMIZZAZIONE
Verifica e taratura dell'impianto attraverso l'uso di idonea strumentazione (oscilloscopio, multimetro, fonometro).
2.2 - IMPIANTI AUDIO/VIDEO
Cablare impianti complessi audio/video per la diffusione di musica, immagini e animazioni d'ambiente (es. auditorium, cinema, teatri, sale convegni...).
2.1 - DIFFUSIONE AUDIO/VIDEO
Cablare semplici impianti audio/video per la diffusione di musica, immagini e animazioni d'ambiente (es. chiamata supermercati, musica di sottofondo in negozi, diffusione sonora residenziale...).
3.3 - VERIFICA E MANUTENZIONE
Verifica dello stato di efficienza dell'impianto attraverso l'uso di idonea strumentazione ed eventuale correzione delle anomalie.
3.2 - ANTINTRUSIONE AZIENDALE
Cablare un impianto complesso di allarme antifurto posando i cavi ed effettuando il collegamento alla centralina ed ai vari tipi di sensori, comandi manuali, e dispositivi di segnalazione configurando i parametri anche per sensori wireless (es. impianti industriali, istituti di credito, centri commerciali...)
3.1 - ANTINTRUSIONE DOMESTICO
Cablare un semplice impianto di allarme antifurto posando i cavi ed effettuando il collegamento alla centralina ed ai vari tipi di sensori, comandi manuali, e dispositivi di segnalazione.
Q
4.2 - IMPIANTO ATTIVO
Cablare e configurare un impianto di allarme dotato di centralina, sensori, rivelatori, sistema di segnalazione e collegamento attuatori.
4.1 - IMPIANTO PASSIVO
Cablare un impianto di allarme dotato di sensori e relativo sistema di segnalazione per la fuga di gas, incendio, allagamento e simili.

SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-IMP-22 - INSTALLAZIONE DI IMPIANTI DI TELECOMUNICAZIONE Sulla base delle prescrizioni del progetto esecutivo e/o delle indicazioni ricevute direttamente dal committente, il soggetto è in grado di installare impianti di telecomunicazione (es. impianti telefonici, impianti per la ricezione del segnale tv, impianti per la trasmissione dati) nel rispetto della normativa di settore.	Versione 1.1 15/07/15



Area professionale: **MECCANICA, IMPIANTI E COSTRUZIONI**

Settore economico professionale: **MECCANICA, PRODUZIONE E MANUTENZIONE MACCHINE, IMPIANTISTICA**

Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE ELETTRONICO**

Standard professionali regionali per la Qualifica professionale di:

ADDETTO ALLA PROGRAMMAZIONE DI STAMPANTI 3D E SISTEMI ARDUINO

Codice	*Titolo della QPR*	*EQF*	*Nel profilo la QPR è sviluppata in modo:*	*Note sulle SST correlate*

NOTA: Per il presente profilo, in quanto di nuova attivazione o essendo gestito esclusivamente in modalità sussidiaria, al momento non sono stati sviluppati gli standard professionali di riferimento. Appena disponibili, verranno inseriti nel presente repertorio e comunicati agli interessati.

Area professionale: **MECCANICA, IMPIANTI E COSTRUZIONI**

Settore economico professionale: **MECCANICA, PRODUZIONE E MANUTENZIONE MACCHINE, IMPIANTISTICA**

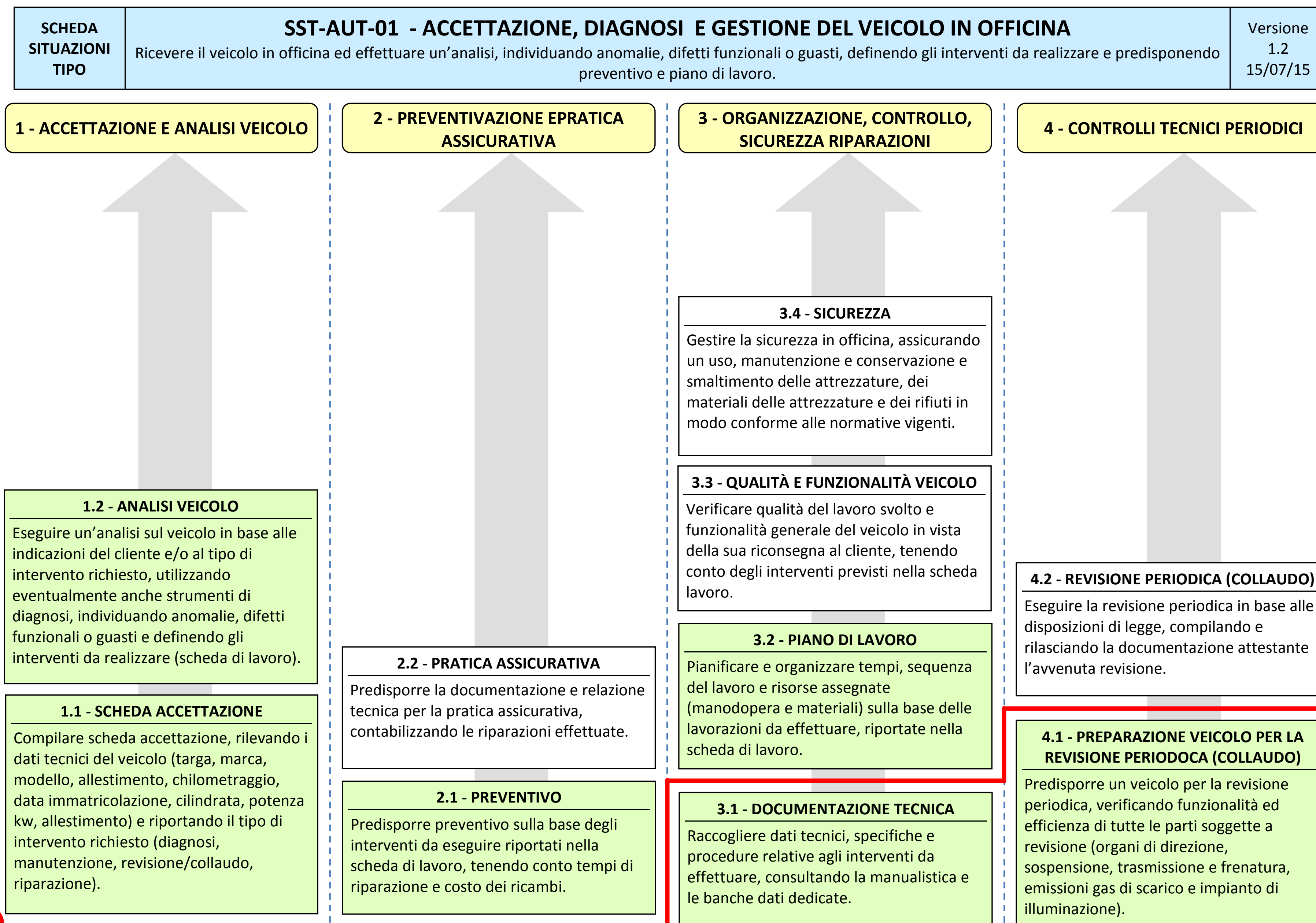
Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE ALLA RIPARAZIONE DEI VEICOLI A MOTORE**

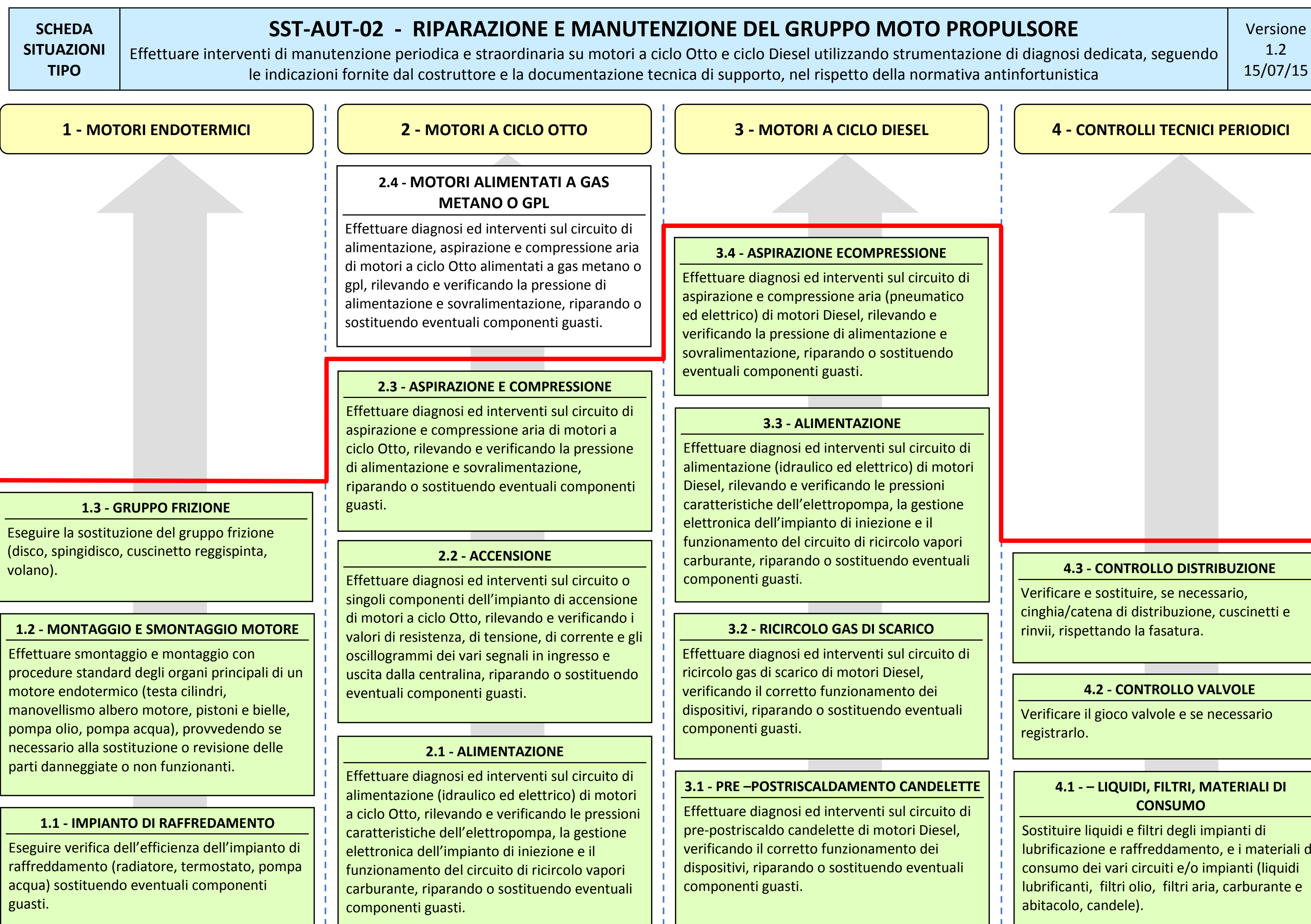
Standard professionali regionali per la Qualifica professionale di:

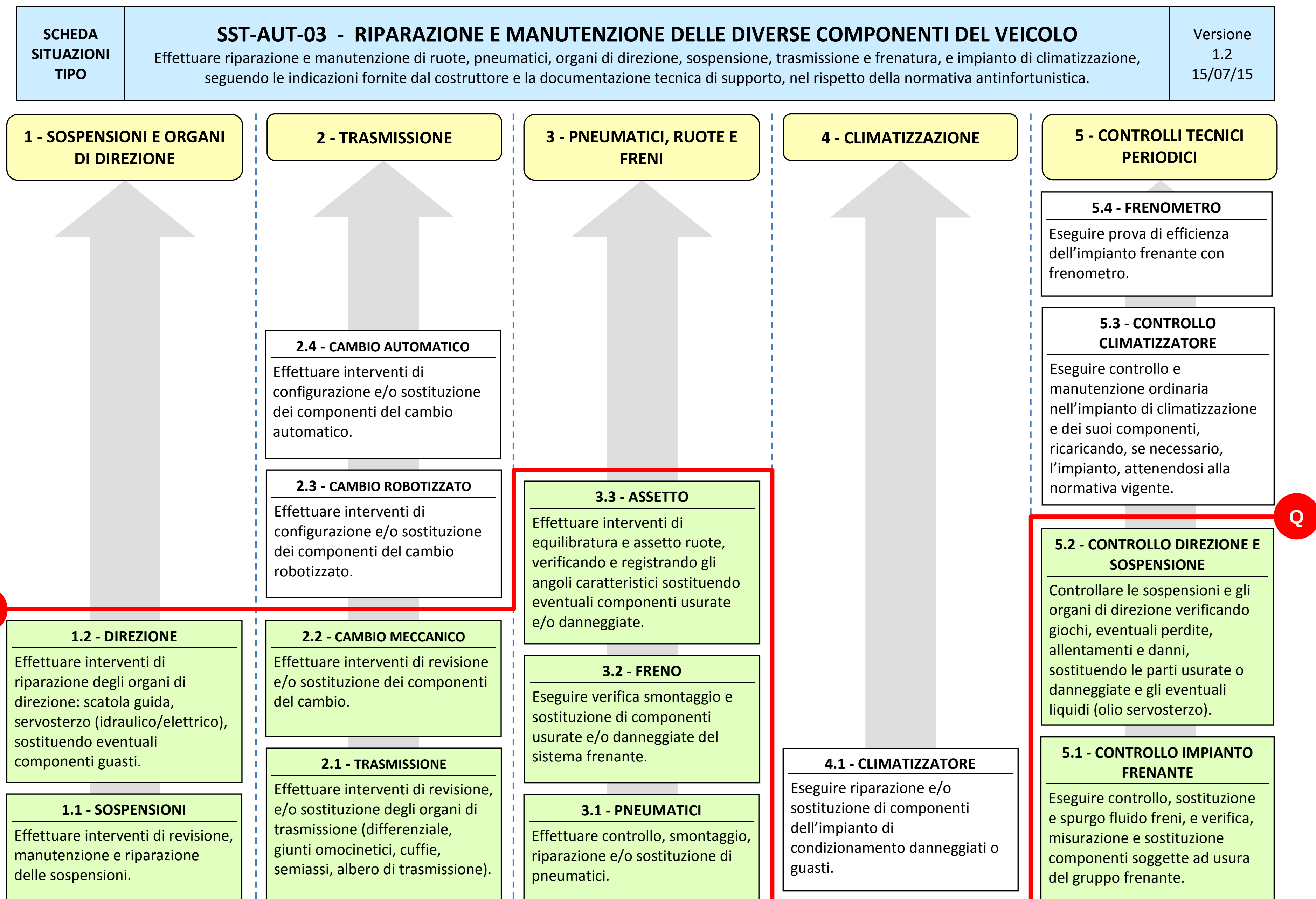
MANUTENTORE AUTOVETTURE E MOTOCICLI

Codice	*Titolo della QPR*	*EQF*	*Nel profilo la QPR è sviluppata in modo:*	*Note sulle SST correlate*
QPR-AUT-01	Accettazione, diagnosi e gestione del veicolo in officina	4	Parziale	
QPR-AUT-02	Riparazione e manutenzione del gruppo motopropulsore	3	Completo	
QPR-AUT-03	Riparazione e manutenzione delle diverse componenti del veicolo	3	Completo	
QPR-AUT-04	Riparazione delle parti elettriche di un veicolo	3	Completo	
QPR-AUT-05	Diagnosi e configurazione dei sistemi a gestione elettronica dei veicoli	4	Parziale	
QPR-AUT-06	Accettazione, analisi e gestione di motocicli e ciclomotori in officina	4	Parziale	
QPR-AUT-07	Riparazione organi motore di motocicli e ciclomotori	3	Parziale	
QPR-AUT-08	Riparazione componenti della ciclistica di motocicli e ciclomotori	3	Parziale	
QPR-AUT-09	Riparazione parti elettriche di motocicli e ciclomotori	3	Completo	
QPR-AUT-11	Stacco e riattacco di parti del veicolo	3	Parziale	

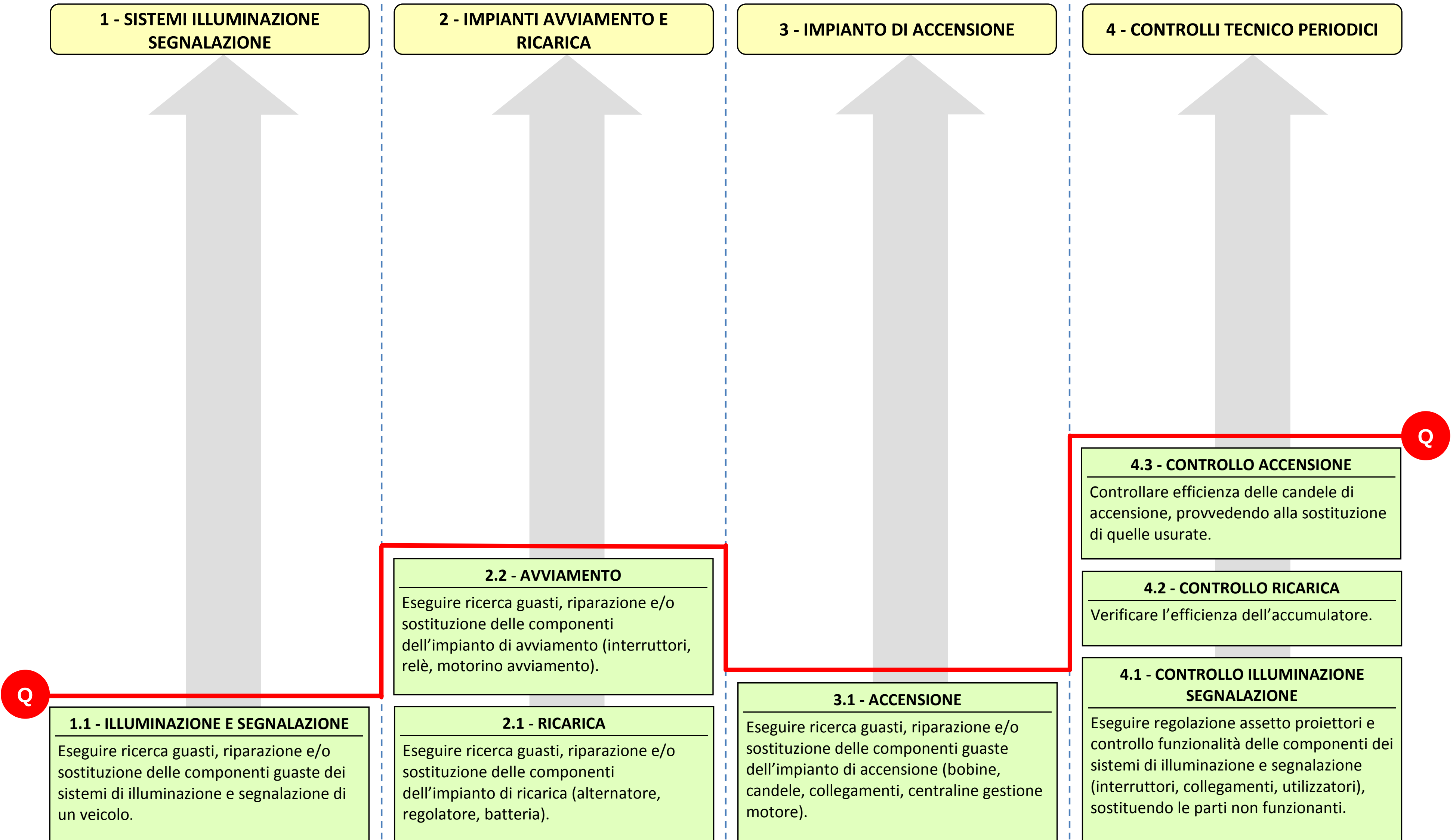
Per ciascuna delle QPR costituenti il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

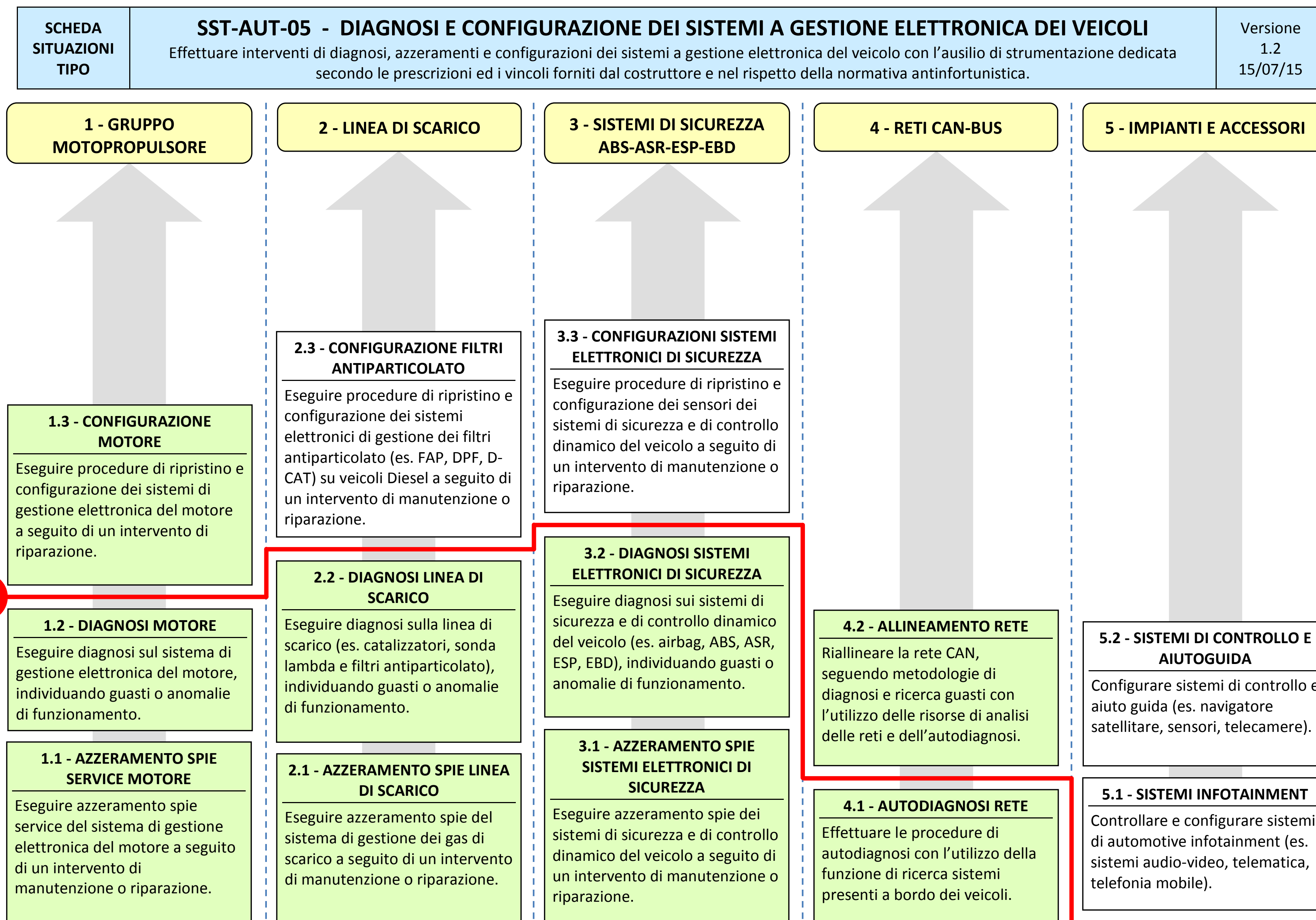

SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-AUT-01 - ACCETTAZIONE, DIAGNOSI E GESTIONE DEL VEICOLO IN OFFICINA
Ricevere il veicolo in officina ed effettuare un'analisi, individuando anomalie, difetti funzionali o guasti, definendo gli interventi da realizzare e predisponendo preventivo e piano di lavoro.
Versione 1.2 15/07/15
1 - ACCETTAZIONE E ANALISI VEICOLO
2 - PREVENTIVAZIONE EPRATICA ASSICURATIVA
3 - ORGANIZZAZIONE, CONTROLLO, SICUREZZA RIPARAZIONI
4 - CONTROLLI TECNICI PERIODICI
1.2 - ANALISI VEICOLO
Eseguire un'analisi sul veicolo in base alle indicazioni del cliente e/o al tipo di intervento richiesto, utilizzando eventualmente anche strumenti di diagnosi, individuando anomalie, difetti funzionali o guasti e definendo gli interventi da realizzare (scheda di lavoro).
1.1 - SCHEDA ACCETTAZIONE
Compilare scheda accettazione, rilevando i dati tecnici del veicolo (targa, marca, modello, allestimento, chilometraggio, data immatricolazione, cilindrata, potenza kw, allestimento) e riportando il tipo di intervento richiesto (diagnosi, manutenzione, revisione/collaudo, riparazione).
2.2 - PRATICA ASSICURATIVA
Predisporre la documentazione e relazione tecnica per la pratica assicurativa, contabilizzando le riparazioni effettuate.
2.1 - PREVENTIVO
Predisporre preventivo sulla base degli interventi da eseguire riportati nella scheda di lavoro, tenendo conto tempi di riparazione e costo dei ricambi.
3.4 - SICUREZZA
Gestire la sicurezza in officina, assicurando un uso, manutenzione e conservazione e smaltimento delle attrezzature, dei materiali delle attrezzature e dei rifiuti in modo conforme alle normative vigenti.
3.3 - QUALITÀ E FUNZIONALITÀ VEICOLO
Verificare qualità del lavoro svolto e funzionalità generale del veicolo in vista della sua riconsegna al cliente, tenendo conto degli interventi previsti nella scheda lavoro.
3.2 - PIANO DI LAVORO
Pianificare e organizzare tempi, sequenza del lavoro e risorse assegnate (manodopera e materiali) sulla base delle lavorazioni da effettuare, riportate nella scheda di lavoro.
3.1 - DOCUMENTAZIONE TECNICA
Raccogliere dati tecnici, specifiche e procedure relative agli interventi da effettuare, consultando la manualistica e le banche dati dedicate.
4.2 - REVISIONE PERIODICA (COLLAUDO)
Eseguire la revisione periodica in base alle disposizioni di legge, compilando e rilasciando la documentazione attestante l'avvenuta revisione.
4.1 - PREPARAZIONE VEICOLO PER LA REVISIONE PERIODOCA (COLLAUDO)
Predisporre un veicolo per la revisione periodica, verificando funzionalità ed efficienza di tutte le parti soggette a revisione (organi di direzione, sospensione, trasmissione e frenatura, emissioni gas di scarico e impianto di illuminazione).
Q
Q

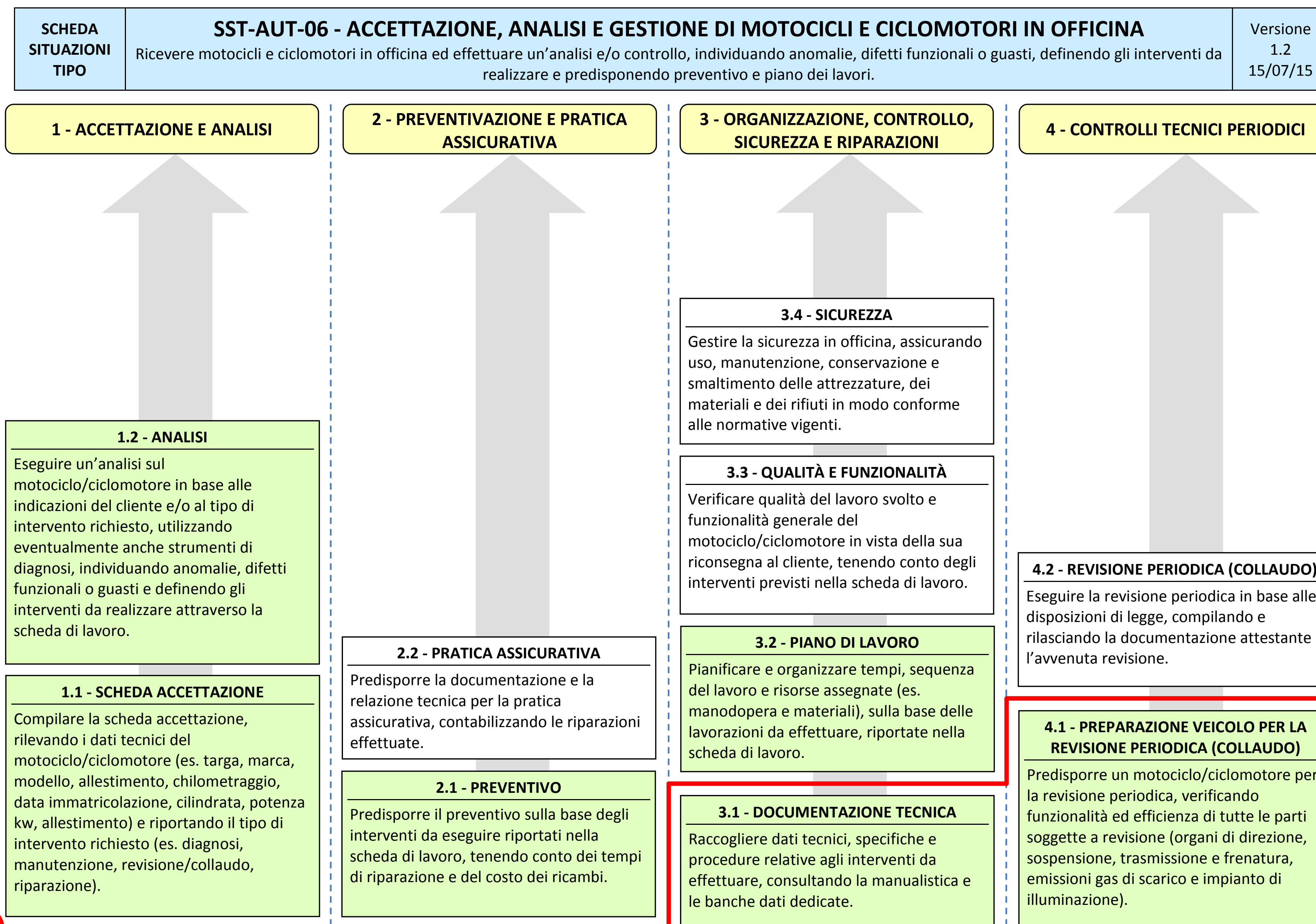

SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-AUT-02 - RIPARAZIONE E MANUTENZIONE DEL GRUPPO MOTO PROPULSORE
Effettuare interventi di manutenzione periodica e straordinaria su motori a ciclo Otto e ciclo Diesel utilizzando strumentazione di diagnosi dedicata, seguendo le indicazioni fornite dal costruttore e la documentazione tecnica di supporto, nel rispetto della normativa antinfortunistica
Versione 1.2 15/07/15
1 - MOTORI ENDOTERMICI
2 - MOTORI A CICLO OTTO
3 - MOTORI A CICLO DIESEL
4 - CONTROLLI TECNICI PERIODICI
2.4 - MOTORI ALIMENTATI A GAS METANO O GPL
Effettuare diagnosi ed interventi sul circuito di alimentazione, aspirazione e compressione aria di motori a ciclo Otto alimentati a gas metano o gpl, rilevando e verificando la pressione di alimentazione e sovralimentazione, riparando o sostituendo eventuali componenti guasti.
3.4 - ASPIRAZIONE ECOMPRESSIONE
Effettuare diagnosi ed interventi sul circuito di aspirazione e compressione aria (pneumatico ed elettrico) di motori Diesel, rilevando e verificando la pressione di alimentazione e sovralimentazione, riparando o sostituendo eventuali componenti guasti.
2.3 - ASPIRAZIONE E COMPRESSIONE
Effettuare diagnosi ed interventi sul circuito di aspirazione e compressione aria di motori a ciclo Otto, rilevando e verificando la pressione di alimentazione e sovralimentazione, riparando o sostituendo eventuali componenti guasti.
3.3 - ALIMENTAZIONE
Effettuare diagnosi ed interventi sul circuito di alimentazione (idraulico ed elettrico) di motori Diesel, rilevando e verificando le pressioni caratteristiche dell'elettropompa, la gestione elettronica dell'impianto di iniezione e il funzionamento del circuito di ricircolo vapori carburante, riparando o sostituendo eventuali componenti guasti.
Q
1.3 - GRUPPO FRIZIONE
Eseguire la sostituzione del gruppo frizione (disco, spingidisco, cuscinetto reggispinta, volano).
2.2 - ACCENSIONE
Effettuare diagnosi ed interventi sul circuito o singoli componenti dell'impianto di accensione di motori a ciclo Otto, rilevando e verificando i valori di resistenza, di tensione, di corrente e gli oscillogrammi dei vari segnali in ingresso e uscita dalla centralina, riparando o sostituendo eventuali componenti guasti.
Q
4.3 - CONTROLLO DISTRIBUZIONE
Verificare e sostituire, se necessario, cinghia/catena di distribuzione, cuscinetti e rinvii, rispettando la fasatura.
1.2 - MONTAGGIO E SMONTAGGIO MOTORE
Effettuare smontaggio e montaggio con procedure standard degli organi principali di un motore endotermico (testa cilindri, manovellismo albero motore, pistoni e bielle, pompa olio, pompa acqua), provvedendo se necessario alla sostituzione o revisione delle parti danneggiate o non funzionanti.
3.2 - RICIRCOLO GAS DI SCARICO
Effettuare diagnosi ed interventi sul circuito di ricircolo gas di scarico di motori Diesel, verificando il corretto funzionamento dei dispositivi, riparando o sostituendo eventuali componenti guasti.
4.2 - CONTROLLO VALVOLE
Verificare il gioco valvole e se necessario registrarlo.
2.1 - ALIMENTAZIONE
Effettuare diagnosi ed interventi sul circuito di alimentazione (idraulico ed elettrico) di motori a ciclo Otto, rilevando e verificando le pressioni caratteristiche dell'elettropompa, la gestione elettronica dell'impianto di iniezione e il funzionamento del circuito di ricircolo vapori carburante, riparando o sostituendo eventuali componenti guasti.
1.1 - IMPIANTO DI RAFFREDAMENTO
Eseguire verifica dell'efficienza dell'impianto di raffreddamento (radiatore, termostato, pompa acqua) sostituendo eventuali componenti guasti.
3.1 - PRE –POSTRISCALDAMENTO CANDELETTE
Effettuare diagnosi ed interventi sul circuito di pre-postriscaldo candelette di motori Diesel, verificando il corretto funzionamento dei dispositivi, riparando o sostituendo eventuali componenti guasti.
4.1 - – LIQUIDI, FILTRI, MATERIALI DI CONSUMO
Sostituire liquidi e filtri degli impianti di lubrificazione e raffreddamento, e i materiali di consumo dei vari circuiti e/o impianti (liquidi lubrificanti, filtri olio, filtri aria, carburante e abitacolo, candele).

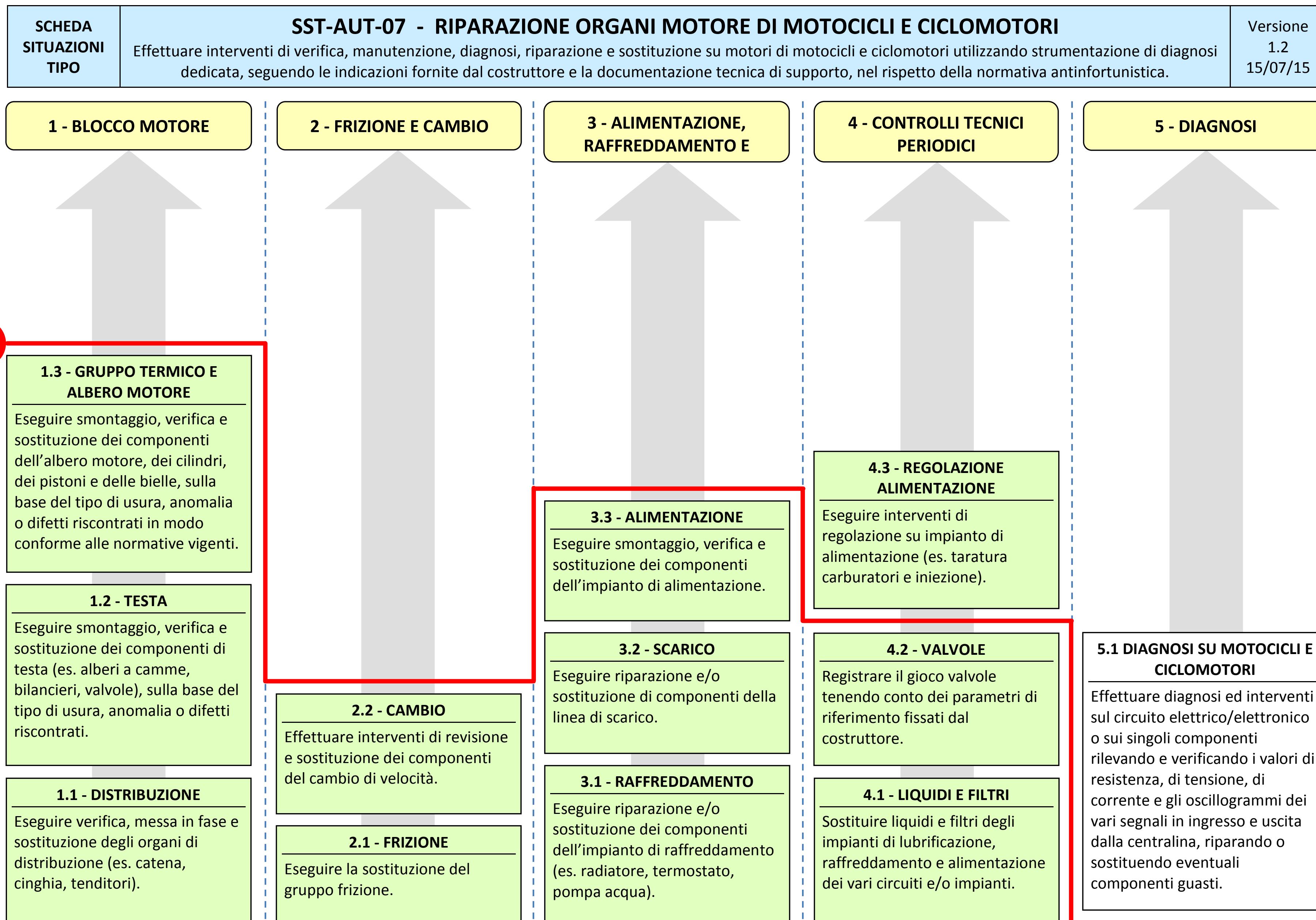

SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-AUT-03 - RIPARAZIONE E MANUTENZIONE DELLE DIVERSE COMPONENTI DEL VEICOLO
Effettuare riparazione e manutenzione di ruote, pneumatici, organi di direzione, sospensione, trasmissione e frenatura, e impianto di climatizzazione, seguendo le indicazioni fornite dal costruttore e la documentazione tecnica di supporto, nel rispetto della normativa antinfortunistica.
Versione 1.2 15/07/15
1 - SOSPENSIONI E ORGANI DI DIREZIONE
1.2 - DIREZIONE
Effettuare interventi di riparazione degli organi di direzione: scatola guida, servosterzo (idraulico/elettrico), sostituendo eventuali componenti guasti.
1.1 - SOSPENSIONI
Effettuare interventi di revisione, manutenzione e riparazione delle sospensioni.
2 - TRASMISSIONE
2.4 - CAMBIO AUTOMATICO
Effettuare interventi di configurazione e/o sostituzione dei componenti del cambio automatico.
2.3 - CAMBIO ROBOTIZZATO
Effettuare interventi di configurazione e/o sostituzione dei componenti del cambio robotizzato.
2.2 - CAMBIO MECCANICO
Effettuare interventi di revisione e/o sostituzione dei componenti del cambio.
2.1 - TRASMISSIONE
Effettuare interventi di revisione, e/o sostituzione degli organi di trasmissione (differenziale, giunti omocinetici, cuffie, semiassi, albero di trasmissione).
3 - PNEUMATICI, RUOTE E FRENI
3.3 - ASSETTO
Effettuare interventi di equilibratura e assetto ruote, verificando e registrando gli angoli caratteristici sostituendo eventuali componenti usurate e/o danneggiate.
3.2 - FRENO
Eseguire verifica smontaggio e sostituzione di componenti usurate e/o danneggiate del sistema frenante.
3.1 - PNEUMATICI
Effettuare controllo, smontaggio, riparazione e/o sostituzione di pneumatici.
4 - CLIMATIZZAZIONE
4.1 - CLIMATIZZATORE
Eseguire riparazione e/o sostituzione di componenti dell'impianto di condizionamento danneggiati o guasti.
5 - CONTROLLI TECNICI PERIODICI
5.4 - FRENOMETRO
Eseguire prova di efficienza dell'impianto frenante con frenometro.
5.3 - CONTROLLO CLIMATIZZATORE
Eseguire controllo e manutenzione ordinaria nell'impianto di climatizzazione e dei suoi componenti, ricaricando, se necessario, l'impianto, attenendosi alla normativa vigente.
5.2 - CONTROLLO DIREZIONE E SOSPENSIONE
Controllare le sospensioni e gli organi di direzione verificando giochi, eventuali perdite, allentamenti e danni, sostituendo le parti usurate o danneggiate e gli eventuali liquidi (olio servosterzo).
5.1 - CONTROLLO IMPIANTO FRENANTE
Eseguire controllo, sostituzione e spurgo fluido freni, e verifica, misurazione e sostituzione componenti soggette ad usura del gruppo frenante.
Q
Q

SCHEDA SITUAZIONI TIPO	**SST-AUT-04 - RIPARAZIONI DELLE PARTI ELETTRICHE DI UN VEICOLO** Effettuare interventi di verifica, manutenzione, riparazione e sostituzione sulle parti elettriche di un veicolo con l'ausilio di schemi elettrici, documentazione tecnica e strumentazione dedicata secondo le indicazioni fornite dal costruttore e nel rispetto della normativa antinfortunistica.	Versione 1.1 20/01/15

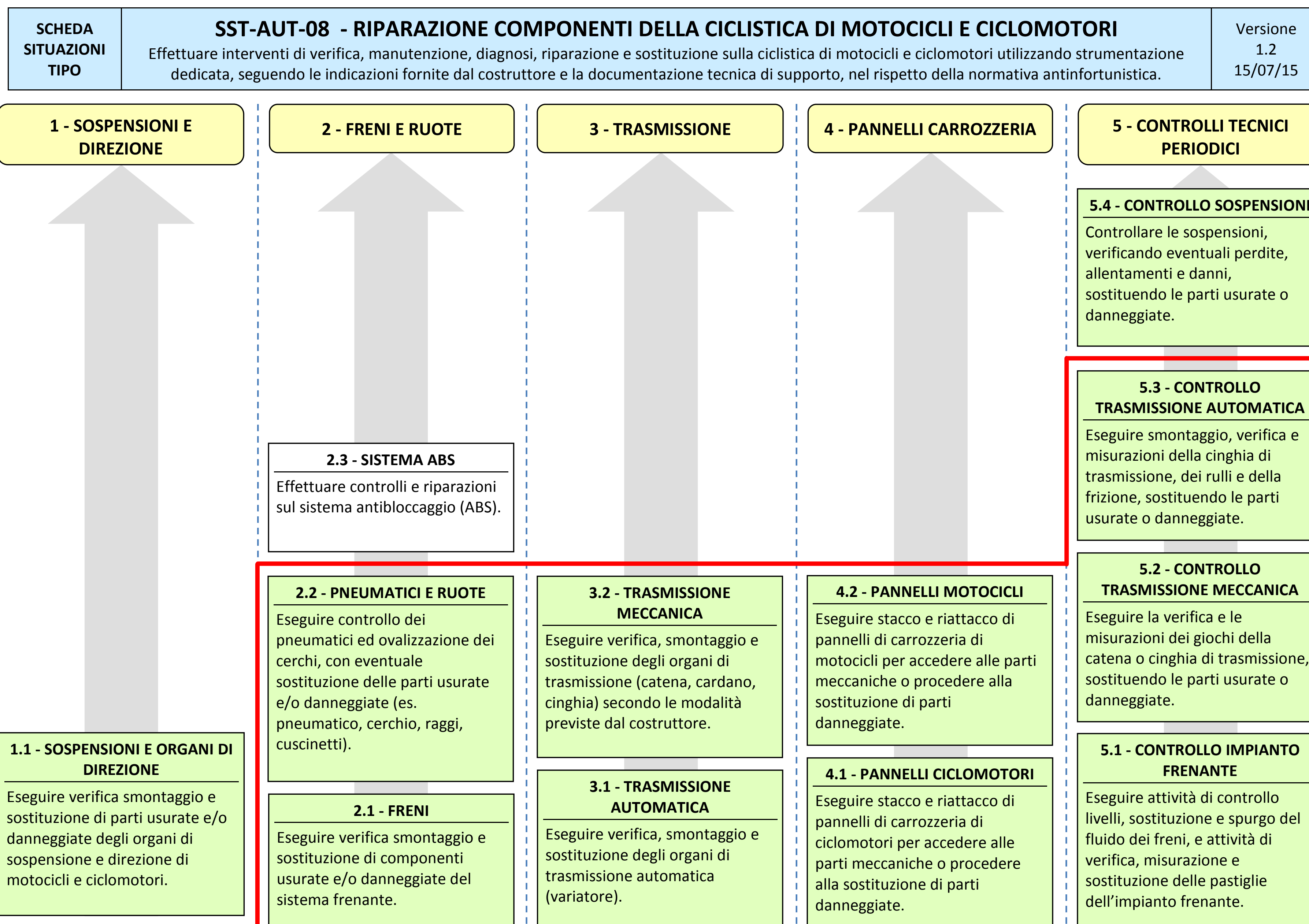



SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-AUT-05 - DIAGNOSI E CONFIGURAZIONE DEI SISTEMI A GESTIONE ELETTRONICA DEI VEICOLI
Effettuare interventi di diagnosi, azzeramenti e configurazioni dei sistemi a gestione elettronica del veicolo con l'ausilio di strumentazione dedicata secondo le prescrizioni ed i vincoli forniti dal costruttore e nel rispetto della normativa antinfortunistica.
Versione 1.2 15/07/15
1 - GRUPPO MOTOPROPULSORE
2 - LINEA DI SCARICO
3 - SISTEMI DI SICUREZZA ABS-ASR-ESP-EBD
4 - RETI CAN-BUS
5 - IMPIANTI E ACCESSORI
1.3 - CONFIGURAZIONE MOTORE
Eseguire procedure di ripristino e configurazione dei sistemi di gestione elettronica del motore a seguito di un intervento di riparazione.
1.2 - DIAGNOSI MOTORE
Eseguire diagnosi sul sistema di gestione elettronica del motore, individuando guasti o anomalie di funzionamento.
1.1 - AZZERAMENTO SPIE SERVICE MOTORE
Eseguire azzeramento spie service del sistema di gestione elettronica del motore a seguito di un intervento di manutenzione o riparazione.
2.3 - CONFIGURAZIONE FILTRI ANTIPARTICOLATO
Eseguire procedure di ripristino e configurazione dei sistemi elettronici di gestione dei filtri antiparticolato (es. FAP, DPF, D-CAT) su veicoli Diesel a seguito di un intervento di manutenzione o riparazione.
2.2 - DIAGNOSI LINEA DI SCARICO
Eseguire diagnosi sulla linea di scarico (es. catalizzatori, sonda lambda e filtri antiparticolato), individuando guasti o anomalie di funzionamento.
2.1 - AZZERAMENTO SPIE LINEA DI SCARICO
Eseguire azzeramento spie del sistema di gestione dei gas di scarico a seguito di un intervento di manutenzione o riparazione.
3.3 - CONFIGURAZIONI SISTEMI ELETTRONICI DI SICUREZZA
Eseguire procedure di ripristino e configurazione dei sensori dei sistemi di sicurezza e di controllo dinamico del veicolo a seguito di un intervento di manutenzione o riparazione.
3.2 - DIAGNOSI SISTEMI ELETTRONICI DI SICUREZZA
Eseguire diagnosi sui sistemi di sicurezza e di controllo dinamico del veicolo (es. airbag, ABS, ASR, ESP, EBD), individuando guasti o anomalie di funzionamento.
3.1 - AZZERAMENTO SPIE SISTEMI ELETTRONICI DI SICUREZZA
Eseguire azzeramento spie dei sistemi di sicurezza e di controllo dinamico del veicolo a seguito di un intervento di manutenzione o riparazione.
4.2 - ALLINEAMENTO RETE
Riallineare la rete CAN, seguendo metodologie di diagnosi e ricerca guasti con l'utilizzo delle risorse di analisi delle reti e dell'autodiagnosi.
4.1 - AUTODIAGNOSI RETE
Effettuare le procedure di autodiagnosi con l'utilizzo della funzione di ricerca sistemi presenti a bordo dei veicoli.
5.2 - SISTEMI DI CONTROLLO E AIUTOGUIDA
Configurare sistemi di controllo e aiuto guida (es. navigatore satellitare, sensori, telecamere).
5.1 - SISTEMI INFOTAINMENT
Controllare e configurare sistemi di automotive infotainment (es. sistemi audio-video, telematica, telefonia mobile).
Q
Q


SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-AUT-06 - ACCETTAZIONE, ANALISI E GESTIONE DI MOTOCICLI E CICLOMOTORI IN OFFICINA
Ricevere motocicli e ciclomotori in officina ed effettuare un'analisi e/o controllo, individuando anomalie, difetti funzionali o guasti, definendo gli interventi da realizzare e predisponendo preventivo e piano dei lavori.
Versione 1.2 15/07/15
1 - ACCETTAZIONE E ANALISI
2 - PREVENTIVAZIONE E PRATICA ASSICURATIVA
3 - ORGANIZZAZIONE, CONTROLLO, SICUREZZA E RIPARAZIONI
4 - CONTROLLI TECNICI PERIODICI
1.2 - ANALISI
Eseguire un'analisi sul motociclo/ciclomotore in base alle indicazioni del cliente e/o al tipo di intervento richiesto, utilizzando eventualmente anche strumenti di diagnosi, individuando anomalie, difetti funzionali o guasti e definendo gli interventi da realizzare attraverso la scheda di lavoro.
1.1 - SCHEDA ACCETTAZIONE
Compilare la scheda accettazione, rilevando i dati tecnici del motociclo/ciclomotore (es. targa, marca, modello, allestimento, chilometraggio, data immatricolazione, cilindrata, potenza kw, allestimento) e riportando il tipo di intervento richiesto (es. diagnosi, manutenzione, revisione/collaudo, riparazione).
2.2 - PRATICA ASSICURATIVA
Predisporre la documentazione e la relazione tecnica per la pratica assicurativa, contabilizzando le riparazioni effettuate.
2.1 - PREVENTIVO
Predisporre il preventivo sulla base degli interventi da eseguire riportati nella scheda di lavoro, tenendo conto dei tempi di riparazione e del costo dei ricambi.
3.4 - SICUREZZA
Gestire la sicurezza in officina, assicurando uso, manutenzione, conservazione e smaltimento delle attrezzature, dei materiali e dei rifiuti in modo conforme alle normative vigenti.
3.3 - QUALITÀ E FUNZIONALITÀ
Verificare qualità del lavoro svolto e funzionalità generale del motociclo/ciclomotore in vista della sua riconsegna al cliente, tenendo conto degli interventi previsti nella scheda di lavoro.
3.2 - PIANO DI LAVORO
Pianificare e organizzare tempi, sequenza del lavoro e risorse assegnate (es. manodopera e materiali), sulla base delle lavorazioni da effettuare, riportate nella scheda di lavoro.
3.1 - DOCUMENTAZIONE TECNICA
Raccogliere dati tecnici, specifiche e procedure relative agli interventi da effettuare, consultando la manualistica e le banche dati dedicate.
4.2 - REVISIONE PERIODICA (COLLAUDO)
Eseguire la revisione periodica in base alle disposizioni di legge, compilando e rilasciando la documentazione attestante l'avvenuta revisione.
Q
4.1 - PREPARAZIONE VEICOLO PER LA REVISIONE PERIODICA (COLLAUDO)
Predisporre un motociclo/ciclomotore per la revisione periodica, verificando funzionalità ed efficienza di tutte le parti soggette a revisione (organi di direzione, sospensione, trasmissione e frenatura, emissioni gas di scarico e impianto di illuminazione).
Q


SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-AUT-07 - RIPARAZIONE ORGANI MOTORE DI MOTOCICLI E CICLOMOTORI
Effettuare interventi di verifica, manutenzione, diagnosi, riparazione e sostituzione su motori di motocicli e ciclomotori utilizzando strumentazione di diagnosi dedicata, seguendo le indicazioni fornite dal costruttore e la documentazione tecnica di supporto, nel rispetto della normativa antinfortunistica.
Versione 1.2 15/07/15
1 - BLOCCO MOTORE
2 - FRIZIONE E CAMBIO
3 - ALIMENTAZIONE, RAFFREDDAMENTO E
4 - CONTROLLI TECNICI PERIODICI
5 - DIAGNOSI
Q
1.3 - GRUPPO TERMICO E ALBERO MOTORE
Eseguire smontaggio, verifica e sostituzione dei componenti dell'albero motore, dei cilindri, dei pistoni e delle bielle, sulla base del tipo di usura, anomalia o difetti riscontrati in modo conforme alle normative vigenti.
1.2 - TESTA
Eseguire smontaggio, verifica e sostituzione dei componenti di testa (es. alberi a camme, bilancieri, valvole), sulla base del tipo di usura, anomalia o difetti riscontrati.
1.1 - DISTRIBUZIONE
Eseguire verifica, messa in fase e sostituzione degli organi di distribuzione (es. catena, cinghia, tenditori).
2.2 - CAMBIO
Effettuare interventi di revisione e sostituzione dei componenti del cambio di velocità.
2.1 - FRIZIONE
Eseguire la sostituzione del gruppo frizione.
3.3 - ALIMENTAZIONE
Eseguire smontaggio, verifica e sostituzione dei componenti dell'impianto di alimentazione.
3.2 - SCARICO
Eseguire riparazione e/o sostituzione di componenti della linea di scarico.
3.1 - RAFFREDDAMENTO
Eseguire riparazione e/o sostituzione dei componenti dell'impianto di raffreddamento (es. radiatore, termostato, pompa acqua).
4.3 - REGOLAZIONE ALIMENTAZIONE
Eseguire interventi di regolazione su impianto di alimentazione (es. taratura carburatori e iniezione).
4.2 - VALVOLE
Registrare il gioco valvole tenendo conto dei parametri di riferimento fissati dal costruttore.
4.1 - LIQUIDI E FILTRI
Sostituire liquidi e filtri degli impianti di lubrificazione, raffreddamento e alimentazione dei vari circuiti e/o impianti.
5.1 DIAGNOSI SU MOTOCICLI E CICLOMOTORI
Effettuare diagnosi ed interventi sul circuito elettrico/elettronico o sui singoli componenti rilevando e verificando i valori di resistenza, di tensione, di corrente e gli oscillogrammi dei vari segnali in ingresso e uscita dalla centralina, riparando o sostituendo eventuali componenti guasti.
Q

SCHEDA SITUAZIONI TIPO	**SST-AUT-08 - RIPARAZIONE COMPONENTI DELLA CICLISTICA DI MOTOCICLI E CICLOMOTORI** Effettuare interventi di verifica, manutenzione, diagnosi, riparazione e sostituzione sulla ciclistica di motocicli e ciclomotori utilizzando strumentazione dedicata, seguendo le indicazioni fornite dal costruttore e la documentazione tecnica di supporto, nel rispetto della normativa antinfortunistica.	Versione 1.2 15/07/15



SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-AUT-09 - RIPARAZIONE PARTI ELETTRICHE DI MOTOCICLI E CICLOMOTORI Effettuare interventi di verifica, manutenzione, riparazione e sostituzione delle parti elettriche di un veicolo con l'ausilio di schemi elettrici, documentazione tecnica e strumentazione dedicata, secondo le indicazioni fornite dal costruttore e nel rispetto della normativa antinfortunistica.	Versione 1.1 20/01/15

1 - SISTEMI DI ILLUMINAZIONE E SEGNALAZIONE

1.1 - ILLUMINAZIONE E SEGNALAZIONE

Eseguire ricerca guasti, riparazione e/o sostituzione delle componenti guaste dei sistemi di illuminazione e segnalazione di motocicli e ciclomotori.

2 - AVVIAMENTO E RICARICA

2.1 - RICARICA

Eseguire ricerca guasti, riparazione e/o sostituzione delle componenti dell'impianto di ricarica (es. alternatore, regolatore, batteria) di motocicli e ciclomotori.

2.2 - AVVIAMENTO

Eseguire ricerca guasti, riparazione e/o sostituzione delle componenti dell'impianto di avviamento (es. interruttori, relè, motorino avviamento) di motocicli e ciclomotori.

3 - ACCENSIONE

3.1 - ACCENSIONE

Eseguire ricerca guasti, riparazione e/o sostituzione delle componenti guaste dell'impianto di accensione (es. interruttori di assenso/inibizione e comando, bobine, candele, collegamenti, centraline gestione motore) di motocicli e ciclomotori.

4 - CONTROLLI TECNICI PERIODICI

4.1 - CONTROLLO ILLUMINAZIONE E SEGNALAZIONE

Eseguire la regolazione dell'assetto dei proiettori e il controllo della funzionalità delle componenti dei sistemi di illuminazione e segnalazione (es. interruttore, collegamenti, utilizzatori), sostituendo le parti non funzionanti.

4.2 - CONTROLLO RICARICA

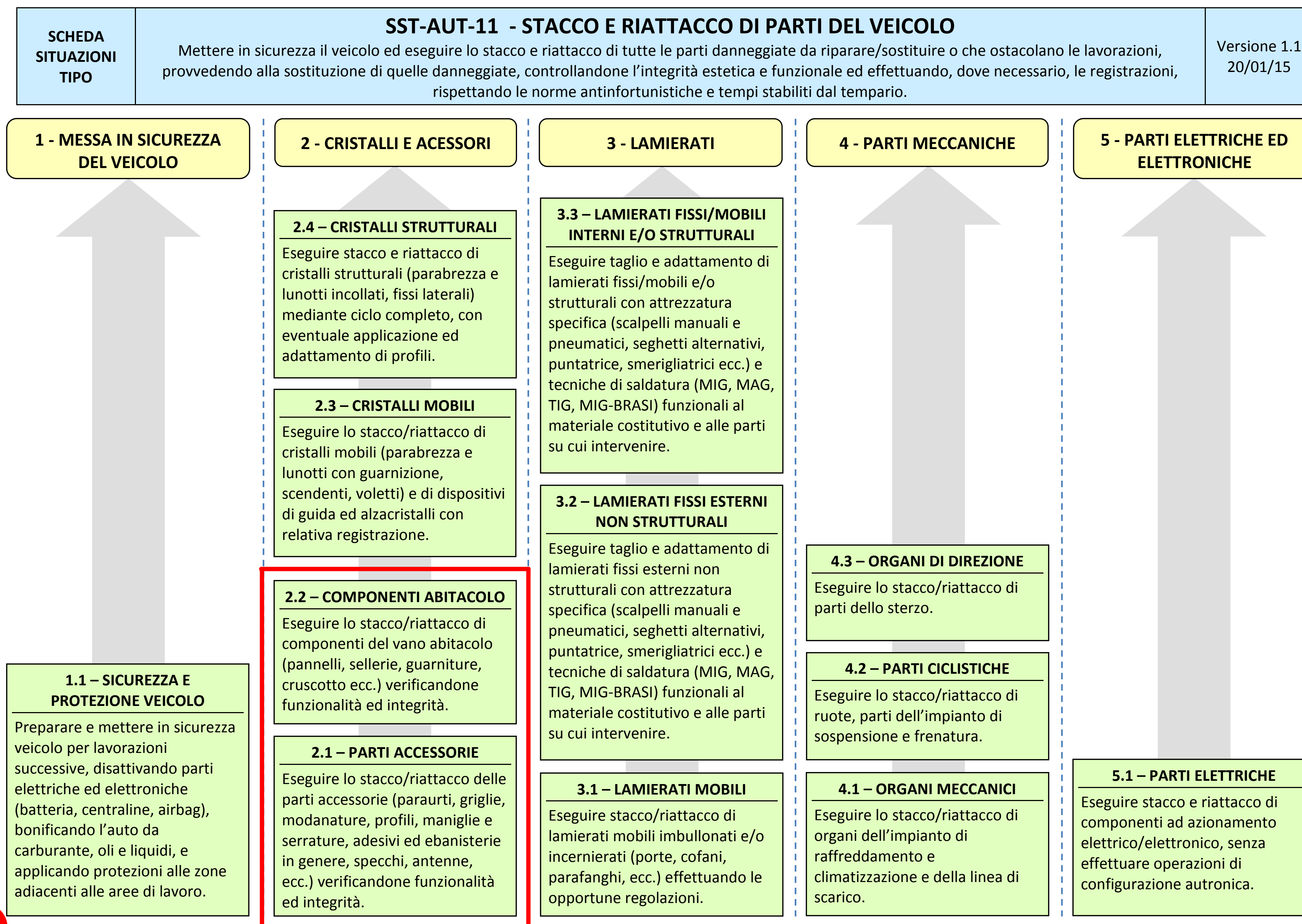
Verificare con la strumentazione dedicata l'efficienza dell'accumulatore.

4.3 - CONTROLLO ACCENSIONE

Controllare l'efficienza delle candele di accensione, provvedendo alla sostituzione di quelle usurate.

Q

Q


SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-AUT-11 - STACCO E RIATTACCO DI PARTI DEL VEICOLO
Mettere in sicurezza il veicolo ed eseguire lo stacco e riattacco di tutte le parti danneggiate da riparare/sostituire o che ostacolano le lavorazioni, provvedendo alla sostituzione di quelle danneggiate, controllandone l'integrità estetica e funzionale ed effettuando, dove necessario, le registrazioni, rispettando le norme antinfortunistiche e tempi stabiliti dal tempario.
Versione 1.1
20/01/15
1 - MESSA IN SICUREZZA DEL VEICOLO
1.1 – SICUREZZA E PROTEZIONE VEICOLO
Preparare e mettere in sicurezza veicolo per lavorazioni successive, disattivando parti elettriche ed elettroniche (batteria, centraline, airbag), bonificando l'auto da carburante, oli e liquidi, e applicando protezioni alle zone adiacenti alle aree di lavoro.
2 - CRISTALLI E ACESSORI
2.4 – CRISTALLI STRUTTURALI
Eseguire stacco e riattacco di cristalli strutturali (parabrezza e lunotti incollati, fissi laterali) mediante ciclo completo, con eventuale applicazione ed adattamento di profili.
2.3 – CRISTALLI MOBILI
Eseguire lo stacco/riattacco di cristalli mobili (parabrezza e lunotti con guarnizione, scendenti, voletti) e di dispositivi di guida ed alzacristalli con relativa registrazione.
2.2 – COMPONENTI ABITACOLO
Eseguire lo stacco/riattacco di componenti del vano abitacolo (pannelli, sellerie, guarniture, cruscotto ecc.) verificandone funzionalità ed integrità.
2.1 – PARTI ACCESSORIE
Eseguire lo stacco/riattacco delle parti accessorie (paraurti, griglie, modanature, profili, maniglie e serrature, adesivi ed ebanisterie in genere, specchi, antenne, ecc.) verificandone funzionalità ed integrità.
3 - LAMIERATI
3.3 – LAMIERATI FISSI/MOBILI INTERNI E/O STRUTTURALI
Eseguire taglio e adattamento di lamierati fissi/mobili e/o strutturali con attrezzatura specifica (scalpelli manuali e pneumatici, seghetti alternativi, puntatrice, smerigliatrici ecc.) e tecniche di saldatura (MIG, MAG, TIG, MIG-BRASI) funzionali al materiale costitutivo e alle parti su cui intervenire.
3.2 – LAMIERATI FISSI ESTERNI NON STRUTTURALI
Eseguire taglio e adattamento di lamierati fissi esterni non strutturali con attrezzatura specifica (scalpelli manuali e pneumatici, seghetti alternativi, puntatrice, smerigliatrici ecc.) e tecniche di saldatura (MIG, MAG, TIG, MIG-BRASI) funzionali al materiale costitutivo e alle parti su cui intervenire.
3.1 – LAMIERATI MOBILI
Eseguire stacco/riattacco di lamierati mobili imbullonati e/o incernierati (porte, cofani, parafanghi, ecc.) effettuando le opportune regolazioni.
4 - PARTI MECCANICHE
4.3 – ORGANI DI DIREZIONE
Eseguire lo stacco/riattacco di parti dello sterzo.
4.2 – PARTI CICLISTICHE
Eseguire lo stacco/riattacco di ruote, parti dell'impianto di sospensione e frenatura.
4.1 – ORGANI MECCANICI
Eseguire lo stacco/riattacco di organi dell'impianto di raffreddamento e climatizzazione e della linea di scarico.
5 - PARTI ELETTRICHE ED ELETTRONICHE
5.1 – PARTI ELETTRICHE
Eseguire stacco e riattacco di componenti ad azionamento elettrico/elettronico, senza effettuare operazioni di configurazione autronica.
Q
Q

Area professionale: **MECCANICA, IMPIANTI E COSTRUZIONI**

Settore economico professionale: **MECCANICA, PRODUZIONE E MANUTENZIONE MACCHINE, IMPIANTISTICA**

Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE ALLA RIPARAZIONE DEI VEICOLI A MOTORE**

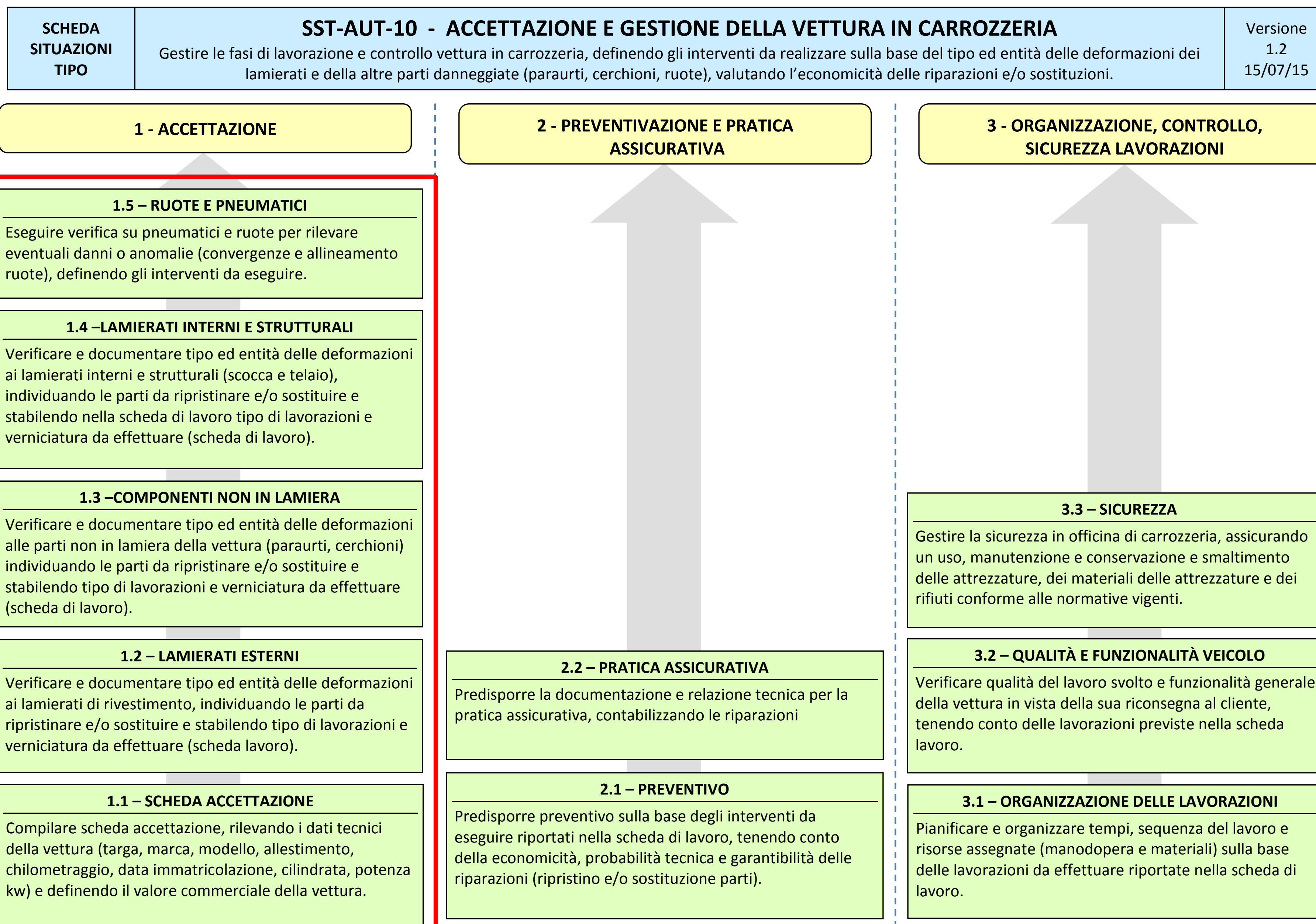
Standard professionali regionali per la Qualifica professionale di:

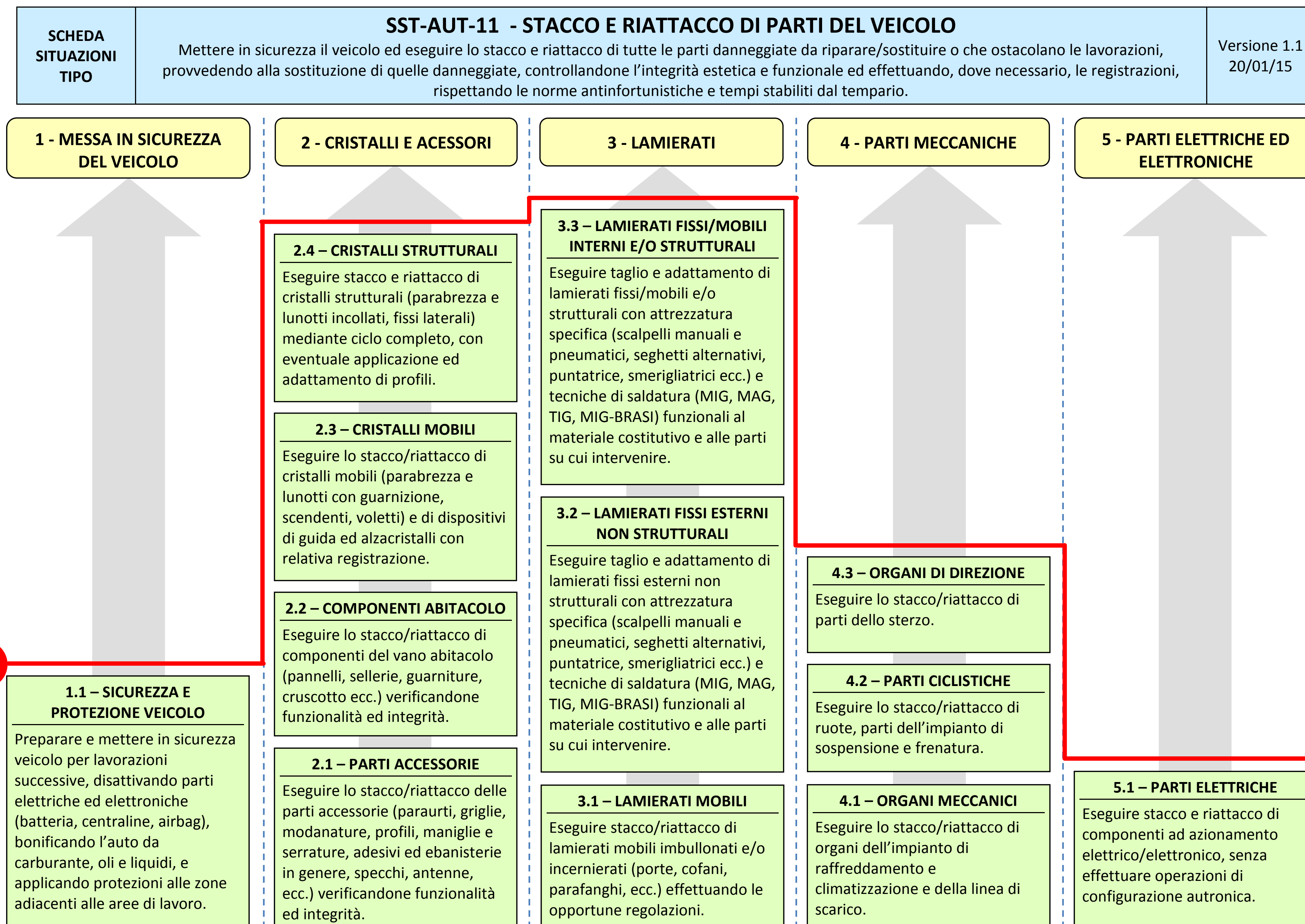
AUTOCARROZZIERE

Codice	*Titolo della QPR*	*EQF*	*Nel profilo la QPR è sviluppata in modo:*	*Note sulle SST correlate*
QPR-AUT-10	Accettazione e gestione della vettura in carrozzeria	4	Parziale	
QPR-AUT-11	Stacco e riattacco di parti del veicolo	3	Completo	
QPR-AUT-12	Riparazione della carrozzeria	3	Completo	
QPR-AUT-13	Verniciatura e rifinitura superfici di carrozzeria	3	Completo	
QPR-MEC-10	Realizzazione di lavorazioni su lamiere	3	Parziale	

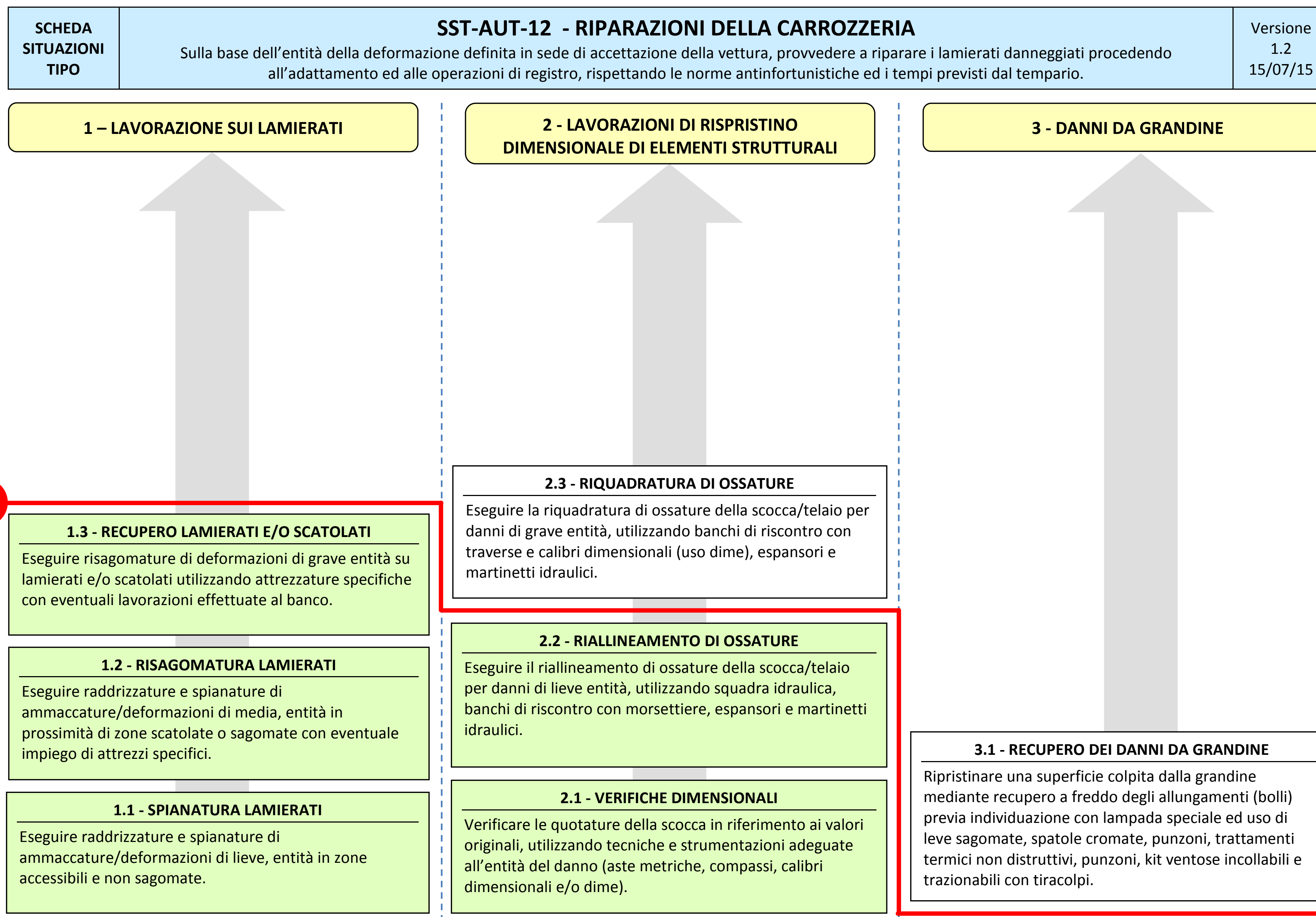
Per ciascuna delle QPR costituenti il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

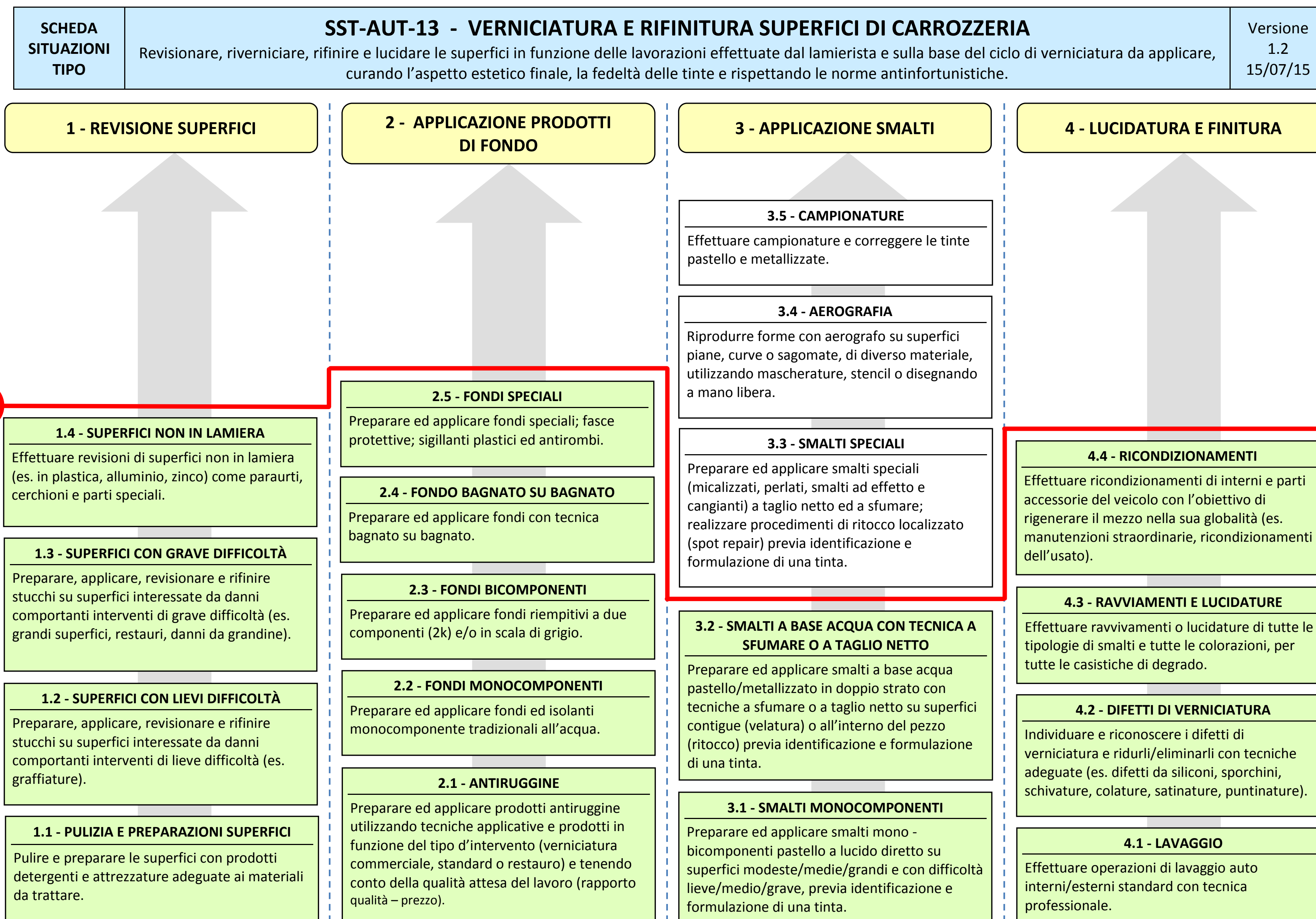
SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-AUT-10 - ACCETTAZIONE E GESTIONE DELLA VETTURA IN CARROZZERIA Gestire le fasi di lavorazione e controllo vettura in carrozzeria, definendo gli interventi da realizzare sulla base del tipo ed entità delle deformazioni dei lamierati e della altre parti danneggiate (paraurti, cerchioni, ruote), valutando l'economicità delle riparazioni e/o sostituzioni.	Versione 1.2 15/07/15



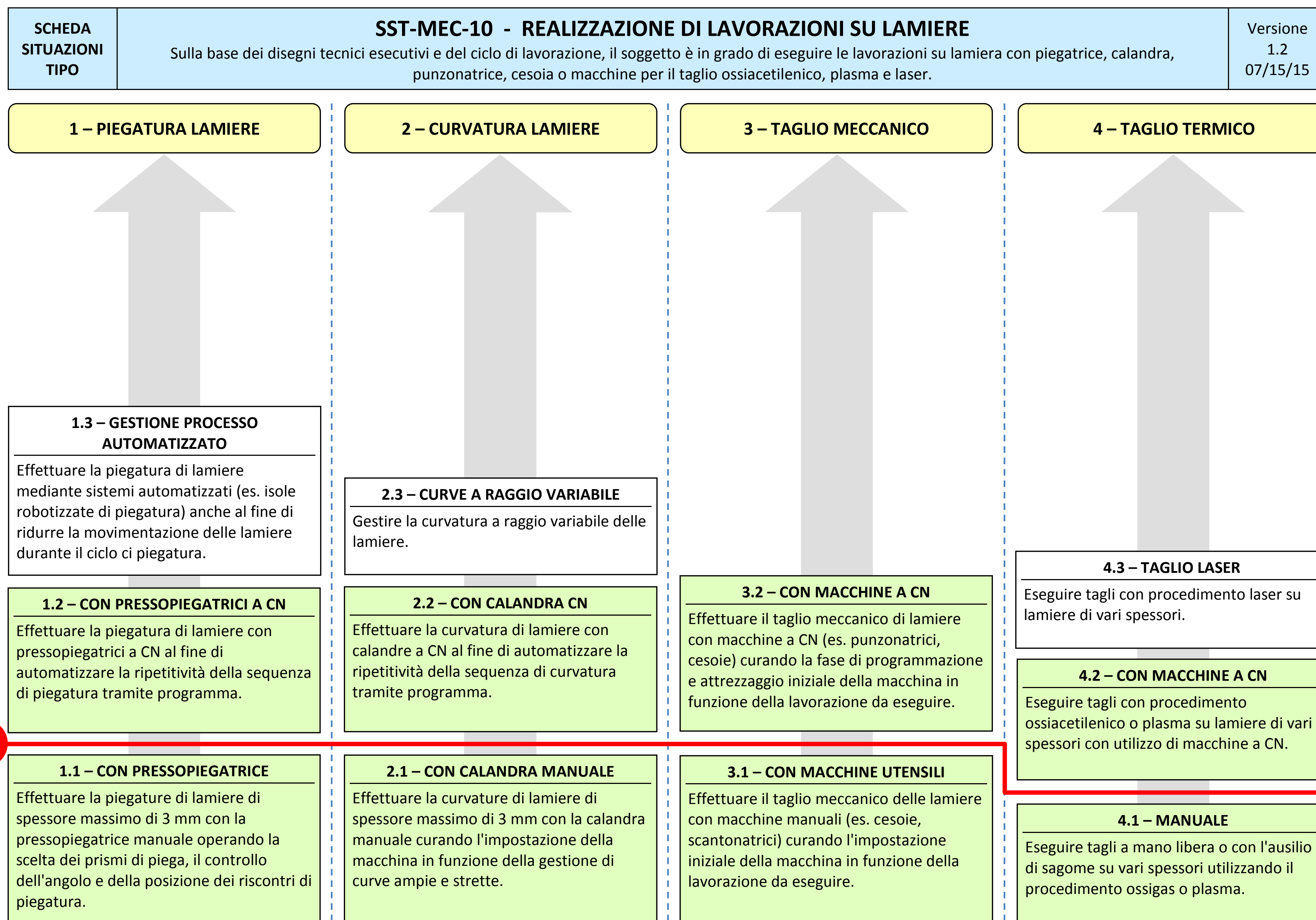

SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-AUT-11 - STACCO E RIATTACCO DI PARTI DEL VEICOLO
Mettere in sicurezza il veicolo ed eseguire lo stacco e riattacco di tutte le parti danneggiate da riparare/sostituire o che ostacolano le lavorazioni, provvedendo alla sostituzione di quelle danneggiate, controllandone l'integrità estetica e funzionale ed effettuando, dove necessario, le registrazioni, rispettando le norme antinfortunistiche e tempi stabiliti dal tempario.
Versione 1.1
20/01/15
1 - MESSA IN SICUREZZA DEL VEICOLO
2 - CRISTALLI E ACESSORI
3 - LAMIERATI
4 - PARTI MECCANICHE
5 - PARTI ELETTRICHE ED ELETTRONICHE
2.4 – CRISTALLI STRUTTURALI
Eseguire stacco e riattacco di cristalli strutturali (parabrezza e lunotti incollati, fissi laterali) mediante ciclo completo, con eventuale applicazione ed adattamento di profili.
2.3 – CRISTALLI MOBILI
Eseguire lo stacco/riattacco di cristalli mobili (parabrezza e lunotti con guarnizione, scendenti, voletti) e di dispositivi di guida ed alzacristalli con relativa registrazione.
2.2 – COMPONENTI ABITACOLO
Eseguire lo stacco/riattacco di componenti del vano abitacolo (pannelli, sellerie, guarniture, cruscotto ecc.) verificandone funzionalità ed integrità.
2.1 – PARTI ACCESSORIE
Eseguire lo stacco/riattacco delle parti accessorie (paraurti, griglie, modanature, profili, maniglie e serrature, adesivi ed ebanisterie in genere, specchi, antenne, ecc.) verificandone funzionalità ed integrità.
3.3 – LAMIERATI FISSI/MOBILI INTERNI E/O STRUTTURALI
Eseguire taglio e adattamento di lamierati fissi/mobili e/o strutturali con attrezzatura specifica (scalpelli manuali e pneumatici, seghetti alternativi, puntatrice, smerigliatrici ecc.) e tecniche di saldatura (MIG, MAG, TIG, MIG-BRASI) funzionali al materiale costitutivo e alle parti su cui intervenire.
3.2 – LAMIERATI FISSI ESTERNI NON STRUTTURALI
Eseguire taglio e adattamento di lamierati fissi esterni non strutturali con attrezzatura specifica (scalpelli manuali e pneumatici, seghetti alternativi, puntatrice, smerigliatrici ecc.) e tecniche di saldatura (MIG, MAG, TIG, MIG-BRASI) funzionali al materiale costitutivo e alle parti su cui intervenire.
3.1 – LAMIERATI MOBILI
Eseguire stacco/riattacco di lamierati mobili imbullonati e/o incernierati (porte, cofani, parafanghi, ecc.) effettuando le opportune regolazioni.
4.3 – ORGANI DI DIREZIONE
Eseguire lo stacco/riattacco di parti dello sterzo.
4.2 – PARTI CICLISTICHE
Eseguire lo stacco/riattacco di ruote, parti dell'impianto di sospensione e frenatura.
4.1 – ORGANI MECCANICI
Eseguire lo stacco/riattacco di organi dell'impianto di raffreddamento e climatizzazione e della linea di scarico.
Q
1.1 – SICUREZZA E PROTEZIONE VEICOLO
Preparare e mettere in sicurezza veicolo per lavorazioni successive, disattivando parti elettriche ed elettroniche (batteria, centraline, airbag), bonificando l'auto da carburante, oli e liquidi, e applicando protezioni alle zone adiacenti alle aree di lavoro.
Q
5.1 – PARTI ELETTRICHE
Eseguire stacco e riattacco di componenti ad azionamento elettrico/elettronico, senza effettuare operazioni di configurazione autronica.

SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-AUT-12 - RIPARAZIONI DELLA CARROZZERIA Sulla base dell'entità della deformazione definita in sede di accettazione della vettura, provvedere a riparare i lamierati danneggiati procedendo all'adattamento ed alle operazioni di registro, rispettando le norme antinfortunistiche ed i tempi previsti dal tempario.	Versione 1.2 15/07/15




SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-AUT-13 - VERNICIATURA E RIFINITURA SUPERFICI DI CARROZZERIA
Revisionare, riverniciare, rifinire e lucidare le superfici in funzione delle lavorazioni effettuate dal lamierista e sulla base del ciclo di verniciatura da applicare, curando l'aspetto estetico finale, la fedeltà delle tinte e rispettando le norme antinfortunistiche.
Versione 1.2 15/07/15
1 - REVISIONE SUPERFICI
2 - APPLICAZIONE PRODOTTI DI FONDO
3 - APPLICAZIONE SMALTI
4 - LUCIDATURA E FINITURA
Q
1.4 - SUPERFICI NON IN LAMIERA
Effettuare revisioni di superfici non in lamiera (es. in plastica, alluminio, zinco) come paraurti, cerchioni e parti speciali.
1.3 - SUPERFICI CON GRAVE DIFFICOLTÀ
Preparare, applicare, revisionare e rifinire stucchi su superfici interessate da danni comportanti interventi di grave difficoltà (es. grandi superfici, restauri, danni da grandine).
1.2 - SUPERFICI CON LIEVI DIFFICOLTÀ
Preparare, applicare, revisionare e rifinire stucchi su superfici interessate da danni comportanti interventi di lieve difficoltà (es. graffiature).
1.1 - PULIZIA E PREPARAZIONI SUPERFICI
Pulire e preparare le superfici con prodotti detergenti e attrezzature adeguate ai materiali da trattare.
2.5 - FONDI SPECIALI
Preparare ed applicare fondi speciali; fasce protettive; sigillanti plastici ed antirombi.
2.4 - FONDO BAGNATO SU BAGNATO
Preparare ed applicare fondi con tecnica bagnato su bagnato.
2.3 - FONDI BICOMPONENTI
Preparare ed applicare fondi riempitivi a due componenti (2k) e/o in scala di grigio.
2.2 - FONDI MONOCOMPONENTI
Preparare ed applicare fondi ed isolanti monocomponente tradizionali all'acqua.
2.1 - ANTIRUGGINE
Preparare ed applicare prodotti antiruggine utilizzando tecniche applicative e prodotti in funzione del tipo d'intervento (verniciatura commerciale, standard o restauro) e tenendo conto della qualità attesa del lavoro (rapporto qualità – prezzo).
3.5 - CAMPIONATURE
Effettuare campionature e correggere le tinte pastello e metallizzate.
3.4 - AEROGRAFIA
Riprodurre forme con aerografo su superfici piane, curve o sagomate, di diverso materiale, utilizzando mascherature, stencil o disegnando a mano libera.
3.3 - SMALTI SPECIALI
Preparare ed applicare smalti speciali (micalizzati, perlati, smalti ad effetto e cangianti) a taglio netto ed a sfumare; realizzare procedimenti di ritocco localizzato (spot repair) previa identificazione e formulazione di una tinta.
3.2 - SMALTI A BASE ACQUA CON TECNICA A SFUMARE O A TAGLIO NETTO
Preparare ed applicare smalti a base acqua pastello/metallizzato in doppio strato con tecniche a sfumare o a taglio netto su superfici contigue (velatura) o all'interno del pezzo (ritocco) previa identificazione e formulazione di una tinta.
3.1 - SMALTI MONOCOMPONENTI
Preparare ed applicare smalti mono - bicomponenti pastello a lucido diretto su superfici modeste/medie/grandi e con difficoltà lieve/medio/grave, previa identificazione e formulazione di una tinta.
Q
4.4 - RICONDIZIONAMENTI
Effettuare ricondizionamenti di interni e parti accessorie del veicolo con l'obiettivo di rigenerare il mezzo nella sua globalità (es. manutenzioni straordinarie, ricondizionamenti dell'usato).
4.3 - RAVVIAMENTI E LUCIDATURE
Effettuare ravvivamenti o lucidature di tutte le tipologie di smalti e tutte le colorazioni, per tutte le casistiche di degrado.
4.2 - DIFETTI DI VERNICIATURA
Individuare e riconoscere i difetti di verniciatura e ridurli/eliminarli con tecniche adeguate (es. difetti da siliconi, sporchini, schivature, colature, satinature, puntinature).
4.1 - LAVAGGIO
Effettuare operazioni di lavaggio auto interni/esterni standard con tecnica professionale.

SCHEDA SITUAZIONI TIPO	**SST-MEC-10 - REALIZZAZIONE DI LAVORAZIONI SU LAMIERE** Sulla base dei disegni tecnici esecutivi e del ciclo di lavorazione, il soggetto è in grado di eseguire le lavorazioni su lamiera con piegatrice, calandra, punzonatrice, cesoia o macchine per il taglio ossiacetilenico, plasma e laser.	Versione 1.2 07/15/15



Area professionale: **MECCANICA, IMPIANTI E COSTRUZIONI**

Settore economico professionale: **MECCANICA, PRODUZIONE E MANUTENZIONE MACCHINE, IMPIANTISTICA**

Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE DI IMPIANTI TERMOIDRAULICI**

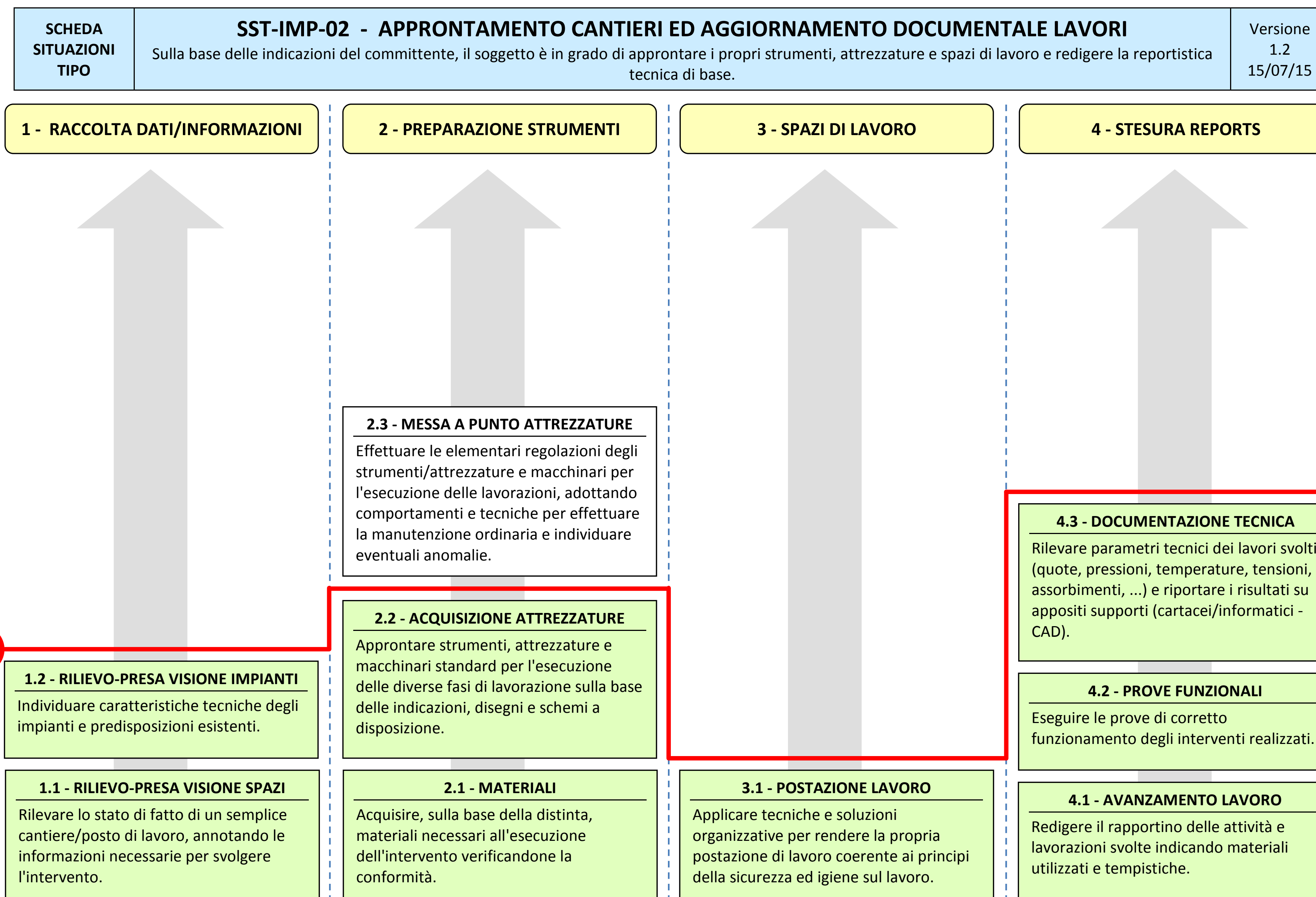
Standard professionali regionali per la Qualifica professionale di:

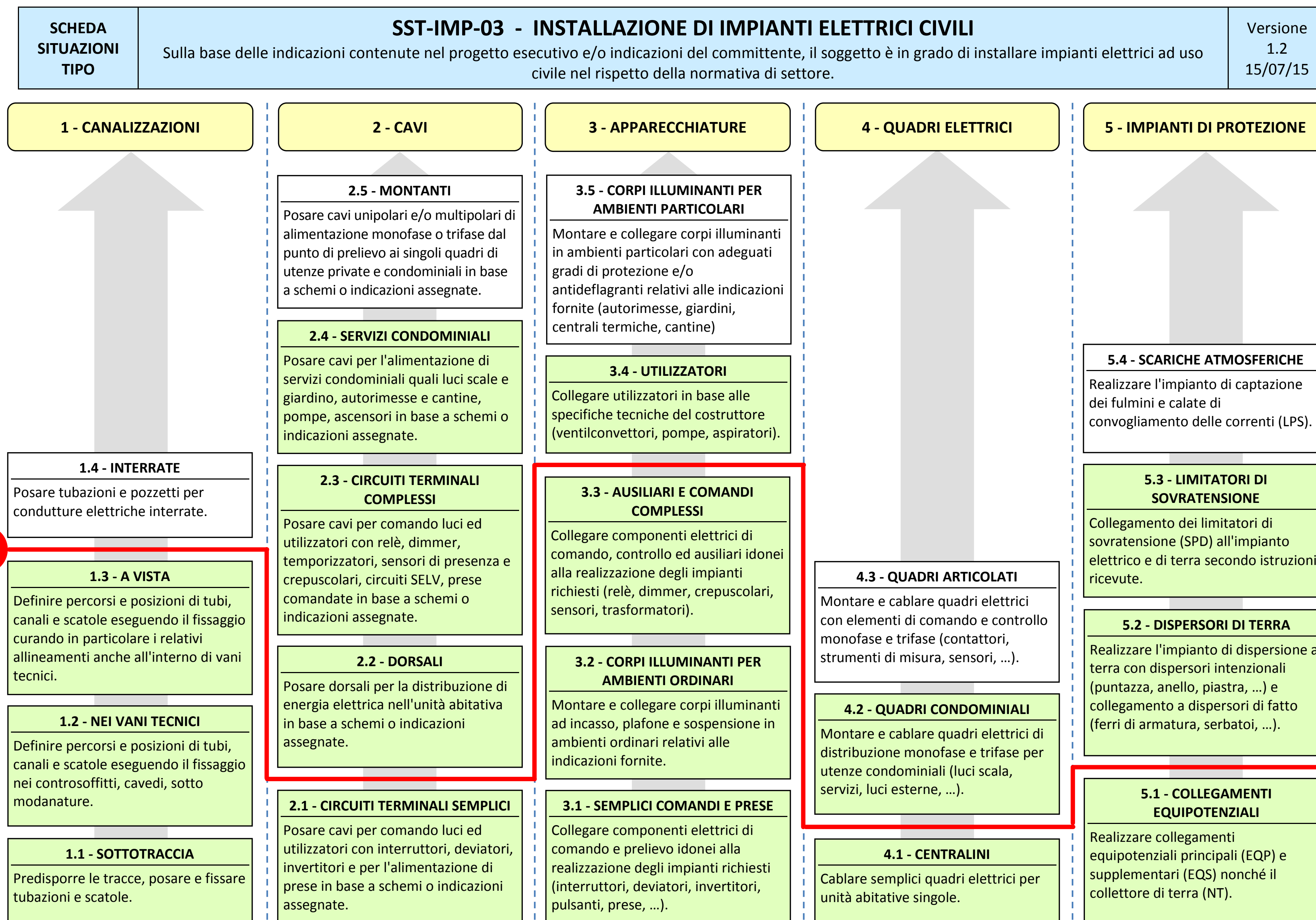
INSTALLATORE IMPIANTI DI CLIMATIZZAZIONE

Codice	*Titolo della QPR*	*EQF*	*Nel profilo la QPR è sviluppata in modo:*	*Note sulle SST correlate*
QPR-IMP-02	Approntamento cantieri ed aggiornamento documentale lavori	3	Completo	
QPR-IMP-03	Installazione di impianti elettrici civili	3	Parziale	
QPR-IMP-15	Installazione di impianti idrici	3	Completo	
QPR-IMP-16	Installazione di generatori termici	3	Completo	
QPR-IMP-17	Installazione di impianti di climatizzazione	3	Completo	
QPR-IMP-18	Installazione di impianti di climatizzazione da fonti rinnovabili e sostenibili	3	Completo	
QPR-IMP-19	Installazione apparecchiature di refrigerazione	3	Completo	
QPR-IMP-20	Manutenzione di impianti di climatizzazione	3	Completo	

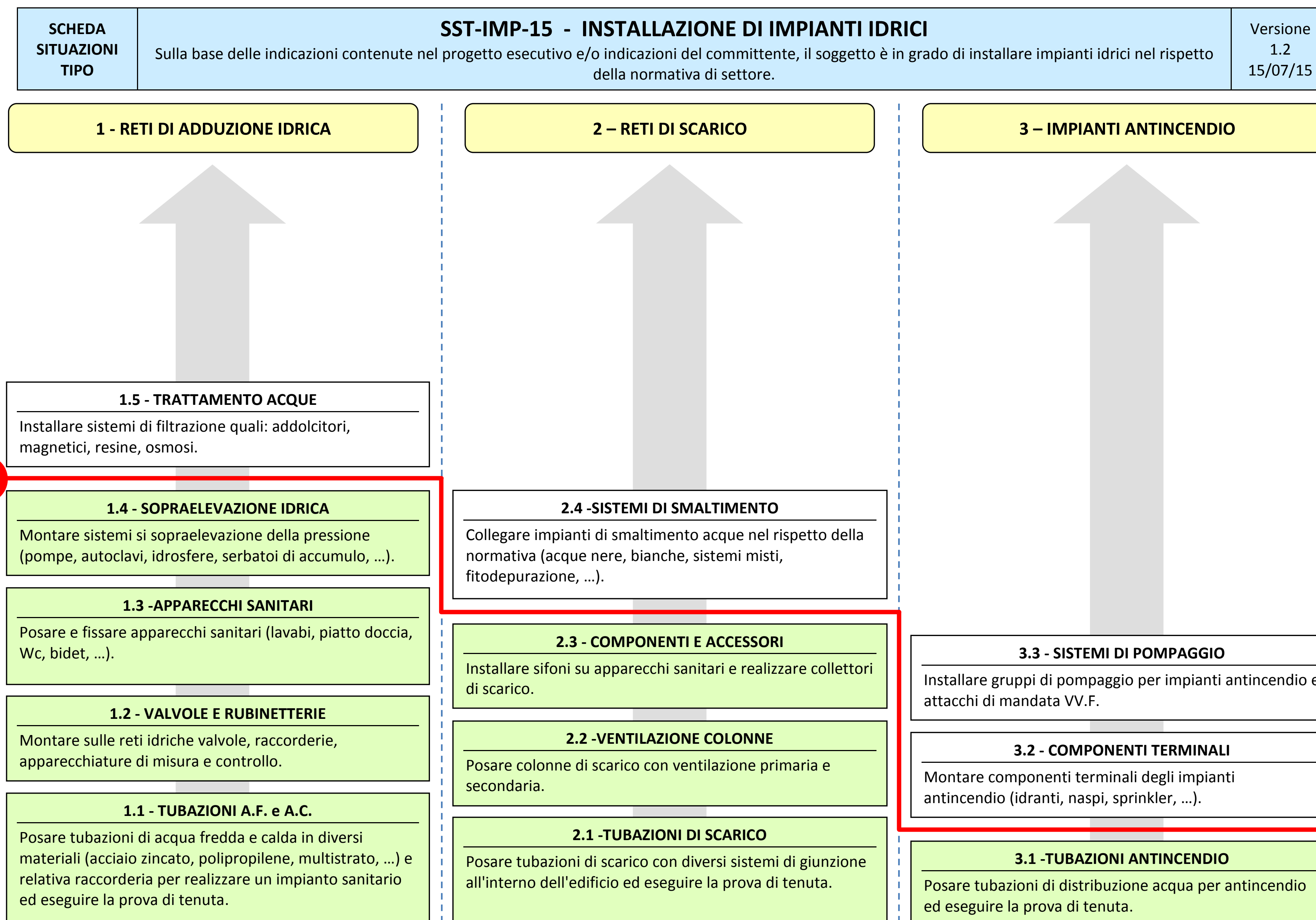
Per ciascuna delle QPR costituenti il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-IMP-02 - APPRONTAMENTO CANTIERI ED AGGIORNAMENTO DOCUMENTALE LAVORI Sulla base delle indicazioni del committente, il soggetto è in grado di approntare i propri strumenti, attrezzature e spazi di lavoro e redigere la reportistica tecnica di base.	Versione 1.2 15/07/15




SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-IMP-03 - INSTALLAZIONE DI IMPIANTI ELETTRICI CIVILI
Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e/o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di installare impianti elettrici ad uso civile nel rispetto della normativa di settore.
Versione 1.2 15/07/15
1 - CANALIZZAZIONI
1.4 - INTERRATE
Posare tubazioni e pozzetti per condutture elettriche interrate.
1.3 - A VISTA
Definire percorsi e posizioni di tubi, canali e scatole eseguendo il fissaggio curando in particolare i relativi allineamenti anche all'interno di vani tecnici.
1.2 - NEI VANI TECNICI
Definire percorsi e posizioni di tubi, canali e scatole eseguendo il fissaggio nei controsoffitti, cavedi, sotto modanature.
1.1 - SOTTOTRACCIA
Predisporre le tracce, posare e fissare tubazioni e scatole.
2 - CAVI
2.5 - MONTANTI
Posare cavi unipolari e/o multipolari di alimentazione monofase o trifase dal punto di prelievo ai singoli quadri di utenze private e condominiali in base a schemi o indicazioni assegnate.
2.4 - SERVIZI CONDOMINIALI
Posare cavi per l'alimentazione di servizi condominiali quali luci scale e giardino, autorimesse e cantine, pompe, ascensori in base a schemi o indicazioni assegnate.
2.3 - CIRCUITI TERMINALI COMPLESSI
Posare cavi per comando luci ed utilizzatori con relè, dimmer, temporizzatori, sensori di presenza e crepuscolari, circuiti SELV, prese comandate in base a schemi o indicazioni assegnate.
2.2 - DORSALI
Posare dorsali per la distribuzione di energia elettrica nell'unità abitativa in base a schemi o indicazioni assegnate.
2.1 - CIRCUITI TERMINALI SEMPLICI
Posare cavi per comando luci ed utilizzatori con interruttori, deviatori, invertitori e per l'alimentazione di prese in base a schemi o indicazioni assegnate.
3 - APPARECCHIATURE
3.5 - CORPI ILLUMINANTI PER AMBIENTI PARTICOLARI
Montare e collegare corpi illuminanti in ambienti particolari con adeguati gradi di protezione e/o antideflagranti relativi alle indicazioni fornite (autorimesse, giardini, centrali termiche, cantine)
3.4 - UTILIZZATORI
Collegare utilizzatori in base alle specifiche tecniche del costruttore (ventilconvettori, pompe, aspiratori).
3.3 - AUSILIARI E COMANDI COMPLESSI
Collegare componenti elettrici di comando, controllo ed ausiliari idonei alla realizzazione degli impianti richiesti (relè, dimmer, crepuscolari, sensori, trasformatori).
3.2 - CORPI ILLUMINANTI PER AMBIENTI ORDINARI
Montare e collegare corpi illuminanti ad incasso, plafone e sospensione in ambienti ordinari relativi alle indicazioni fornite.
3.1 - SEMPLICI COMANDI E PRESE
Collegare componenti elettrici di comando e prelievo idonei alla realizzazione degli impianti richiesti (interruttori, deviatori, invertitori, pulsanti, prese, …).
4 - QUADRI ELETTRICI
4.3 - QUADRI ARTICOLATI
Montare e cablare quadri elettrici con elementi di comando e controllo monofase e trifase (contattori, strumenti di misura, sensori, …).
4.2 - QUADRI CONDOMINIALI
Montare e cablare quadri elettrici di distribuzione monofase e trifase per utenze condominiali (luci scala, servizi, luci esterne, …).
4.1 - CENTRALINI
Cablare semplici quadri elettrici per unità abitative singole.
5 - IMPIANTI DI PROTEZIONE
5.4 - SCARICHE ATMOSFERICHE
Realizzare l'impianto di captazione dei fulmini e calate di convogliamento delle correnti (LPS).
5.3 - LIMITATORI DI SOVRATENSIONE
Collegamento dei limitatori di sovratensione (SPD) all'impianto elettrico e di terra secondo istruzioni ricevute.
5.2 - DISPERSORI DI TERRA
Realizzare l'impianto di dispersione a terra con dispersori intenzionali (puntazza, anello, piastra, …) e collegamento a dispersori di fatto (ferri di armatura, serbatoi, …).
5.1 - COLLEGAMENTI EQUIPOTENZIALI
Realizzare collegamenti equipotenziali principali (EQP) e supplementari (EQS) nonché il collettore di terra (NT).
Q
Q

SCHEDA SITUAZIONI TIPO	**SST-IMP-15 - INSTALLAZIONE DI IMPIANTI IDRICI** Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e/o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di installare impianti idrici nel rispetto della normativa di settore.	Versione 1.2 15/07/15



SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-IMP-16 - INSTALLAZIONE DI GENERATORI TERMICI Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e/o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di installare generatori termici alimentati con diverse fonti energetiche nel rispetto della normativa di settore.	Versione 1.1 31/07/14

1 – COMBUSTIBILI GASSOSI

1.4 - CALDAIE IN BATTERIA
Eseguire il montaggio in batteria di due caldaie collegandole all'impianto di climatizzazione, all'impianto di scarico fumi e al modulo di regolazione per il funzionamento in cascata nel rispetto della normativa.

Q

1.3 - BRUCIATORI
Montare sulla caldaia il bruciatore eseguendo i collegamenti alla rete combustibile ed elettrica.

1.2 - CALDAIE OLTRE 35 KW
Posizionare il gruppo termico ed eseguire il collegamento agli impianti di adduzione combustibile gassoso, termico, scarico fumi ed elettrico, predisporre i controlli, le regolazioni e le sicurezze nel rispetto della normativa.

1.1 - CALDAIE FINO A 35 KW
Posizionare il gruppo termico ed eseguire il collegamento agli impianti di adduzione combustibile gassoso, termico, scarico fumi ed elettrico, nel rispetto della normativa.

2 – COMBUSTIBILI LIQUIDI

2.4 - CALDAIE IN CASCATA
Eseguire il montaggio in cascata di due caldaie collegandole all'impianto di climatizzazione, all'impianto di scarico fumi e al modulo di regolazione per il funzionamento in cascata nel rispetto della normativa.

2.3 - BRUCIATORI
Montare sulla caldaia il bruciatore eseguendo i collegamenti alla rete combustibile ed elettrica.

2.2 - CALDAIE OLTRE 35 KW
Posizionare il gruppo termico ed eseguire il collegamento agli impianti di adduzione combustibile liquido, termico, scarico fumi ed elettrico, predisporre i controlli, le regolazioni e le sicurezze nel rispetto della normativa.

2.1 - CALDAIE FINO A 35 KW
Posizionare il gruppo termico ed eseguire il collegamento agli impianti di adduzione combustibile liquido, termico, scarico fumi ed elettrico, nel rispetto della normativa.

3 – COMBUSTIBILI SOLIDI

3.4 - CALDAIE A COMBUSTIBILE POLVERIZZATO
Posare il generatore di calore nel rispetto degli spazi di sicurezza eseguire il collegamento termico, scarico fumi ed elettrico, predisporre i controlli, le regolazioni e le sicurezze nel rispetto della normativa.

3.3 - CALDAIE A COMBUSTIBILE NON POLVERIZZATO
Posizionare la caldaia ed eseguire il collegamento agli impianti di caricamento combustibile solido, termico, scarico fumi ed elettrico, predisporre i controlli, le regolazioni e le sicurezze nel rispetto della normativa.

3.2 - STUFE E TERMOCAMINI IDRO
Posare i generatori di calore nel rispetto degli spazi di sicurezza eseguire il collegamento idrico elettrico e alla canna fumaria con materiali e tecniche nel rispetto della normativa.

3.1 - STUFE E TERMOCAMINI ARIA
Posare i generatori di calore nel rispetto degli spazi di sicurezza eseguire il collegamento elettrico e alla canna fumaria con materiali e tecniche nel rispetto della normativa.

4 – AD ENERGIA ELETTRICA

4.4 - POMPE DI CALORE ACQUA-ACQUA
Posizionare la pompa di calore, eseguire i collegamenti alla rete idrica, all'impianto di climatizzazione, eseguire le operazioni per la messa in servizio e le tarature per il funzionamento nel rispetto della normativa.

4.3 - POMPE DI CALORE ARIA-ACQUA E ACQUA ARIA
Posizionare la pompa di calore, eseguire i collegamenti alla rete idrica, all'impianto di climatizzazione idrico e aeraulico, eseguire le operazioni per la messa in servizio e le tarature per il funzionamento nel rispetto della normativa.

4.2 - POMPE DI CALORE ARIA-ARIA
Fissare le unità split, collegare idraulicamente, elettricamente, verificare la tenuta ed eseguire le operazioni di messa in servizio nel rispetto della normativa.

4.1 - CALDAIE ELETTRICHE E SCALDACQUA
Posare il produttore collegare alle reti di A.C.S. e alla alimentazione elettrica, nel rispetto della normativa impiantistica.

5 – SCAMBIATORI E RECUPERATORI

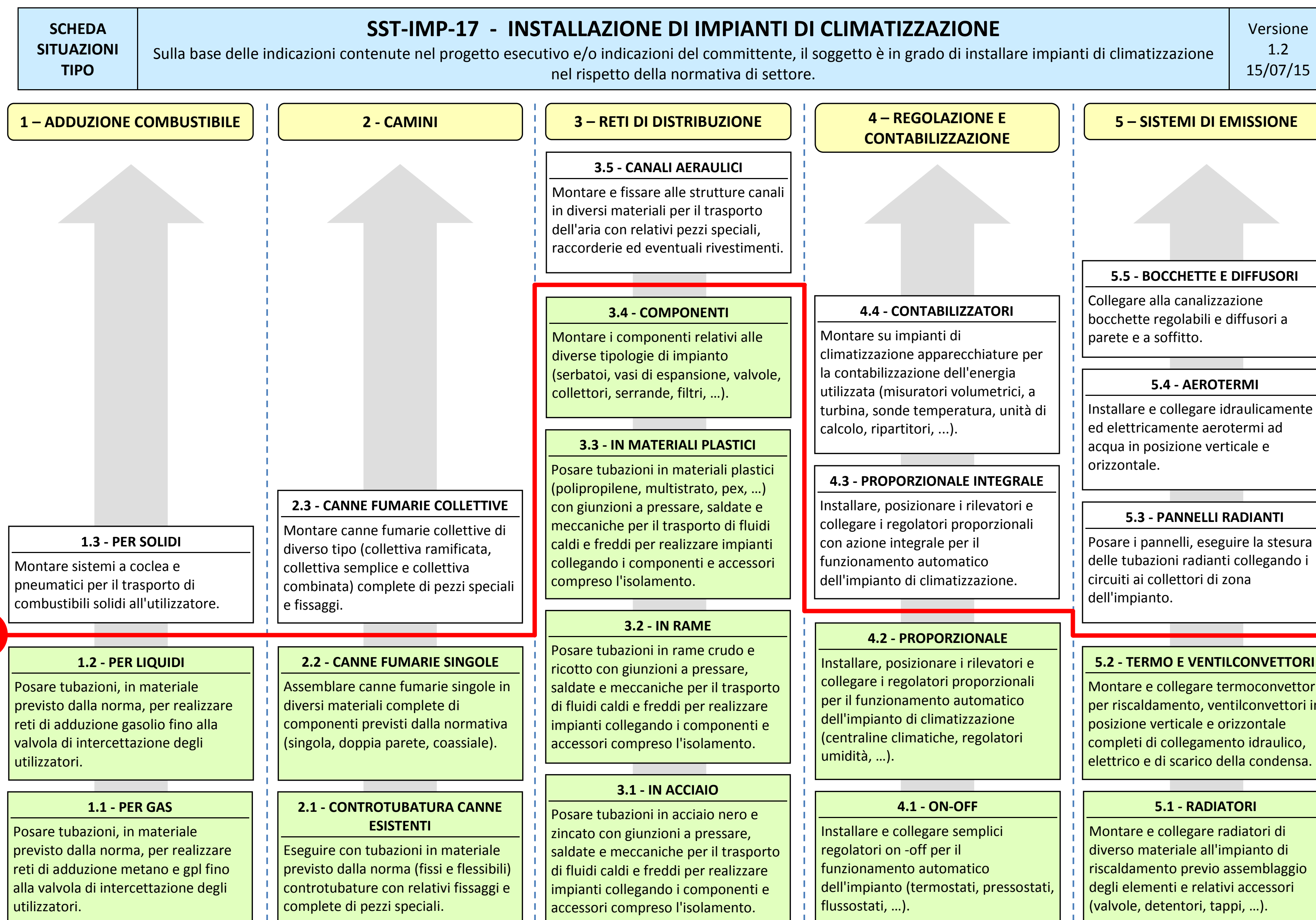
5.5 - RECUPERATORI
Installare su canalizzazioni di espulsione recuperatori di calore di varie tipologie (entalpici, non entalpici, statici, rotativi, con ciclo frigorifero, ...).

5.4 - UTA, CTA
Montare le sezioni di una UTA canalizzabile fissandola alla canalizzazione dell'aria. Montare le sezioni di una CTA per ottenere il trattamento dell'aria richiesto predisponendo i collegamenti ai circuiti idraulici e aeraulici.

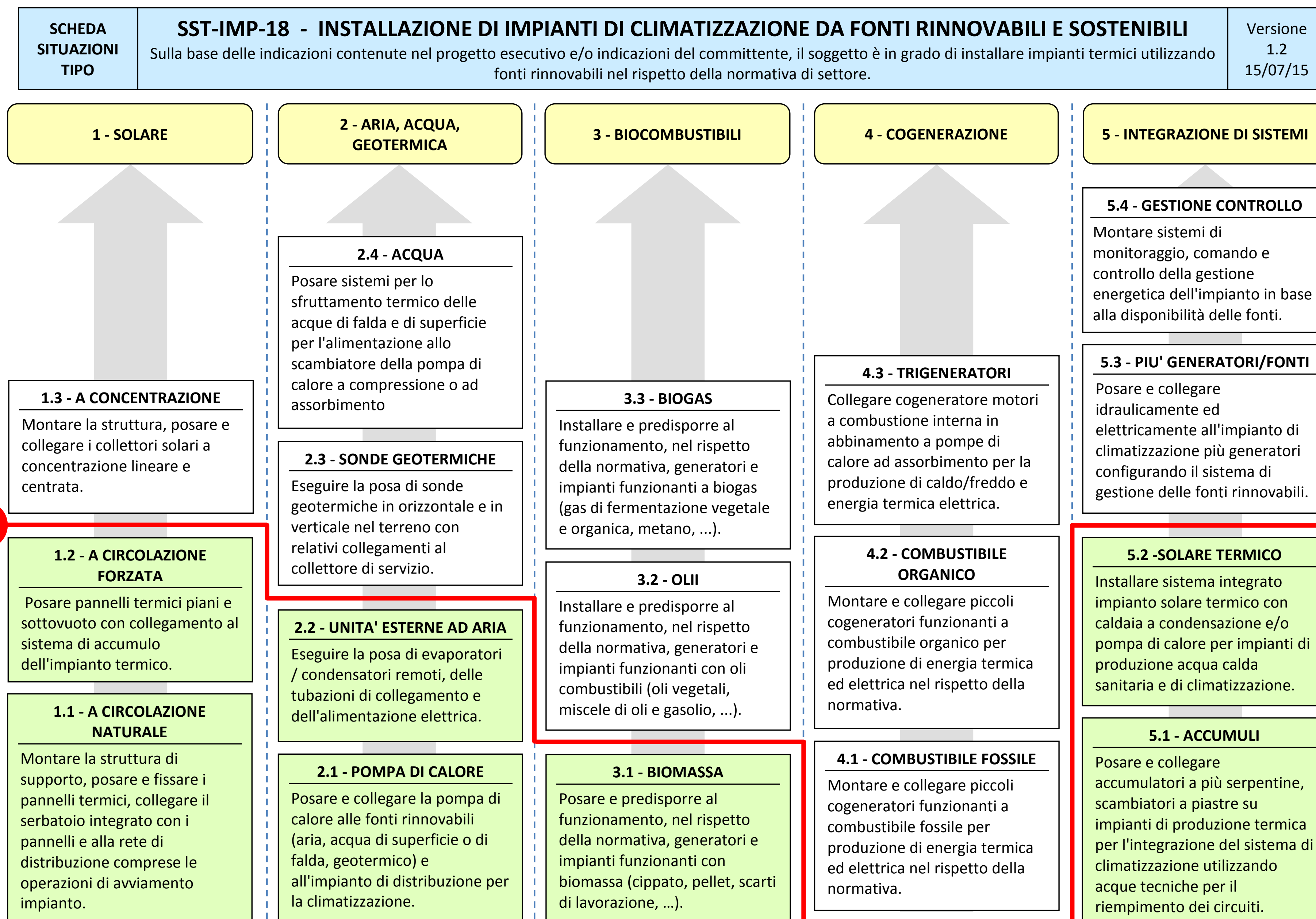
Q

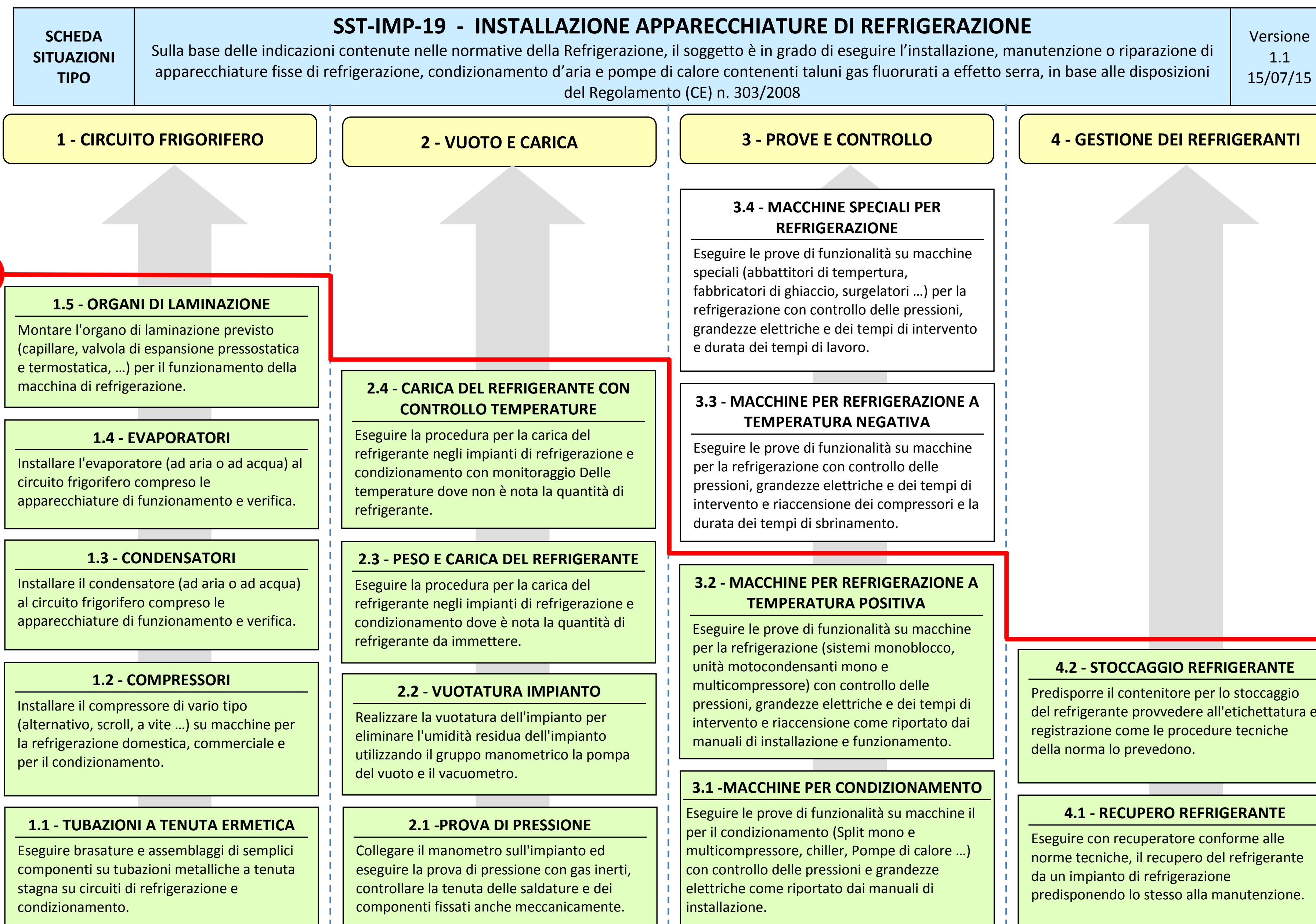
5.2 - A PIASTRE
Montare e collegare scambiatori a piastre a flussi incrociati su impianti di produzione acqua calda sanitaria e di climatizzazione a servizio di accumulatori termici.

5.1 - A BATTERIE ALETTATE
Installare batterie alettate negli impianti di climatizzazione come terminali impianto (termoconvettori, ventilconvettori, ...), come scambiatori per il riscaldamento dell'aria in canali, unità e centrali di trattamento aria.

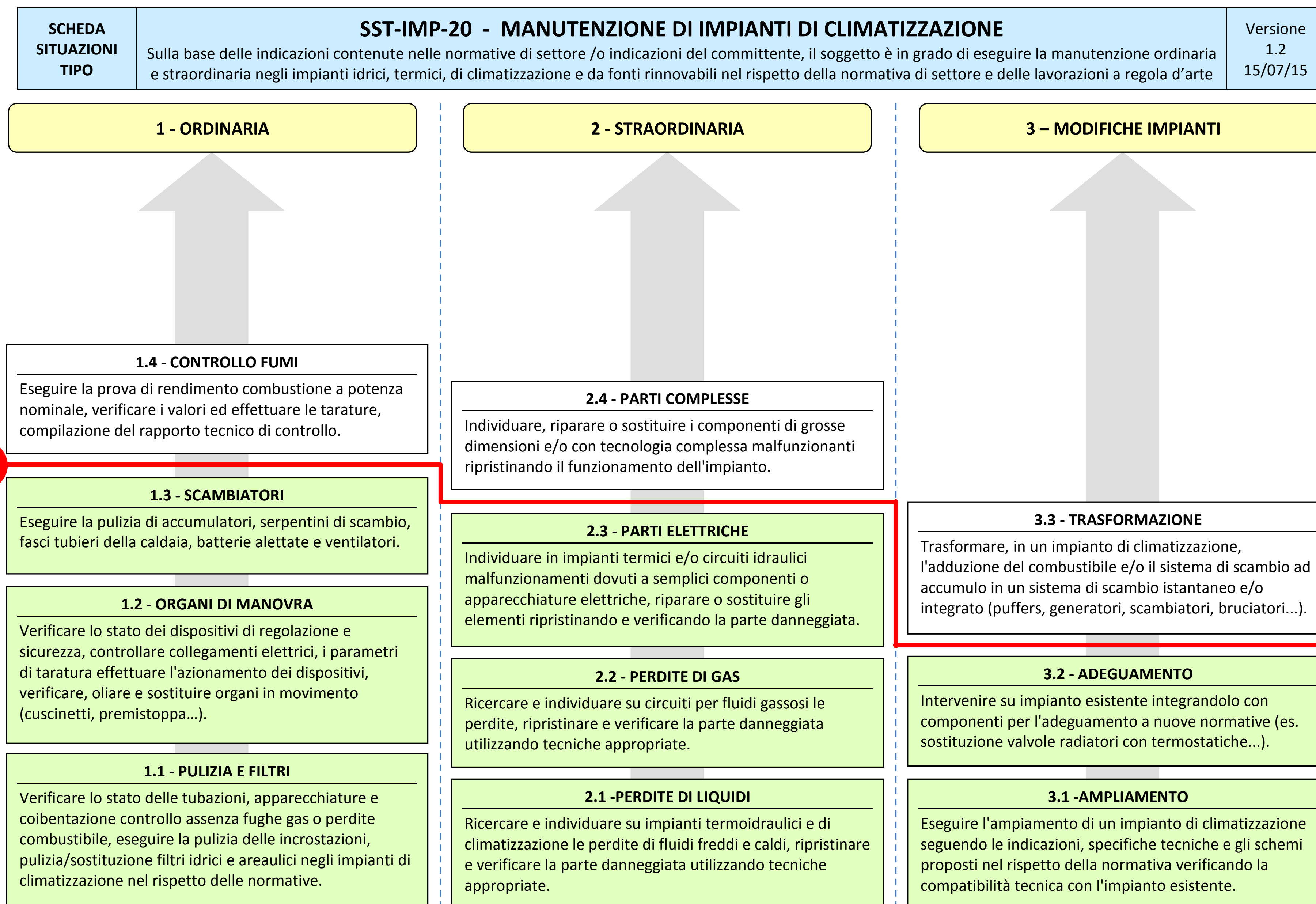

SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-IMP-17 - INSTALLAZIONE DI IMPIANTI DI CLIMATIZZAZIONE
Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e/o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di installare impianti di climatizzazione nel rispetto della normativa di settore.
Versione 1.2 15/07/15
1 – ADDUZIONE COMBUSTIBILE
1.3 - PER SOLIDI
Montare sistemi a coclea e pneumatici per il trasporto di combustibili solidi all'utilizzatore.
1.2 - PER LIQUIDI
Posare tubazioni, in materiale previsto dalla norma, per realizzare reti di adduzione gasolio fino alla valvola di intercettazione degli utilizzatori.
1.1 - PER GAS
Posare tubazioni, in materiale previsto dalla norma, per realizzare reti di adduzione metano e gpl fino alla valvola di intercettazione degli utilizzatori.
2 - CAMINI
2.3 - CANNE FUMARIE COLLETTIVE
Montare canne fumarie collettive di diverso tipo (collettiva ramificata, collettiva semplice e collettiva combinata) complete di pezzi speciali e fissaggi.
2.2 - CANNE FUMARIE SINGOLE
Assemblare canne fumarie singole in diversi materiali complete di componenti previsti dalla normativa (singola, doppia parete, coassiale).
2.1 - CONTROTUBATURA CANNE ESISTENTI
Eseguire con tubazioni in materiale previsto dalla norma (fissi e flessibili) controtubature con relativi fissaggi e complete di pezzi speciali.
3 – RETI DI DISTRIBUZIONE
3.5 - CANALI AERAULICI
Montare e fissare alle strutture canali in diversi materiali per il trasporto dell'aria con relativi pezzi speciali, raccorderie ed eventuali rivestimenti.
3.4 - COMPONENTI
Montare i componenti relativi alle diverse tipologie di impianto (serbatoi, vasi di espansione, valvole, collettori, serrande, filtri, …).
3.3 - IN MATERIALI PLASTICI
Posare tubazioni in materiali plastici (polipropilene, multistrato, pex, …) con giunzioni a pressare, saldate e meccaniche per il trasporto di fluidi caldi e freddi per realizzare impianti collegando i componenti e accessori compreso l'isolamento.
3.2 - IN RAME
Posare tubazioni in rame crudo e ricotto con giunzioni a pressare, saldate e meccaniche per il trasporto di fluidi caldi e freddi per realizzare impianti collegando i componenti e accessori compreso l'isolamento.
3.1 - IN ACCIAIO
Posare tubazioni in acciaio nero e zincato con giunzioni a pressare, saldate e meccaniche per il trasporto di fluidi caldi e freddi per realizzare impianti collegando i componenti e accessori compreso l'isolamento.
4 – REGOLAZIONE E CONTABILIZZAZIONE
4.4 - CONTABILIZZATORI
Montare su impianti di climatizzazione apparecchiature per la contabilizzazione dell'energia utilizzata (misuratori volumetrici, a turbina, sonde temperatura, unità di calcolo, ripartitori, ...).
4.3 - PROPORZIONALE INTEGRALE
Installare, posizionare i rilevatori e collegare i regolatori proporzionali con azione integrale per il funzionamento automatico dell'impianto di climatizzazione.
4.2 - PROPORZIONALE
Installare, posizionare i rilevatori e collegare i regolatori proporzionali per il funzionamento automatico dell'impianto di climatizzazione (centraline climatiche, regolatori umidità, …).
4.1 - ON-OFF
Installare e collegare semplici regolatori on -off per il funzionamento automatico dell'impianto (termostati, pressostati, flussostati, …).
5 – SISTEMI DI EMISSIONE
5.5 - BOCCHETTE E DIFFUSORI
Collegare alla canalizzazione bocchette regolabili e diffusori a parete e a soffitto.
5.4 - AEROTERMI
Installare e collegare idraulicamente ed elettricamente aerotermi ad acqua in posizione verticale e orizzontale.
5.3 - PANNELLI RADIANTI
Posare i pannelli, eseguire la stesura delle tubazioni radianti collegando i circuiti ai collettori di zona dell'impianto.
5.2 - TERMO E VENTILCONVETTORI
Montare e collegare termoconvettori per riscaldamento, ventilconvettori in posizione verticale e orizzontale completi di collegamento idraulico, elettrico e di scarico della condensa.
5.1 - RADIATORI
Montare e collegare radiatori di diverso materiale all'impianto di riscaldamento previo assemblaggio degli elementi e relativi accessori (valvole, detentori, tappi, …).
Q
Q

SCHEDA SITUAZIONI TIPO	**SST-IMP-18 - INSTALLAZIONE DI IMPIANTI DI CLIMATIZZAZIONE DA FONTI RINNOVABILI E SOSTENIBILI** Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e/o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di installare impianti termici utilizzando fonti rinnovabili nel rispetto della normativa di settore.	Versione 1.2 15/07/15





SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-IMP-19 - INSTALLAZIONE APPARECCHIATURE DI REFRIGERAZIONE
Sulla base delle indicazioni contenute nelle normative della Refrigerazione, il soggetto è in grado di eseguire l'installazione, manutenzione o riparazione di apparecchiature fisse di refrigerazione, condizionamento d'aria e pompe di calore contenenti taluni gas fluorurati a effetto serra, in base alle disposizioni del Regolamento (CE) n. 303/2008
Versione 1.1 15/07/15
1 - CIRCUITO FRIGORIFERO
2 - VUOTO E CARICA
3 - PROVE E CONTROLLO
4 - GESTIONE DEI REFRIGERANTI
Q
1.5 - ORGANI DI LAMINAZIONE
Montare l'organo di laminazione previsto (capillare, valvola di espansione pressostatica e termostatica, ...) per il funzionamento della macchina di refrigerazione.
1.4 - EVAPORATORI
Installare l'evaporatore (ad aria o ad acqua) al circuito frigorifero compreso le apparecchiature di funzionamento e verifica.
1.3 - CONDENSATORI
Installare il condensatore (ad aria o ad acqua) al circuito frigorifero compreso le apparecchiature di funzionamento e verifica.
1.2 - COMPRESSORI
Installare il compressore di vario tipo (alternativo, scroll, a vite ...) su macchine per la refrigerazione domestica, commerciale e per il condizionamento.
1.1 - TUBAZIONI A TENUTA ERMETICA
Eseguire brasature e assemblaggi di semplici componenti su tubazioni metalliche a tenuta stagna su circuiti di refrigerazione e condizionamento.
2.4 - CARICA DEL REFRIGERANTE CON CONTROLLO TEMPERATURE
Eseguire la procedura per la carica del refrigerante negli impianti di refrigerazione e condizionamento con monitoraggio Delle temperature dove non è nota la quantità di refrigerante.
2.3 - PESO E CARICA DEL REFRIGERANTE
Eseguire la procedura per la carica del refrigerante negli impianti di refrigerazione e condizionamento dove è nota la quantità di refrigerante da immettere.
2.2 - VUOTATURA IMPIANTO
Realizzare la vuotatura dell'impianto per eliminare l'umidità residua dell'impianto utilizzando il gruppo manometrico la pompa del vuoto e il vacuometro.
2.1 -PROVA DI PRESSIONE
Collegare il manometro sull'impianto ed eseguire la prova di pressione con gas inerti, controllare la tenuta delle saldature e dei componenti fissati anche meccanicamente.
3.4 - MACCHINE SPECIALI PER REFRIGERAZIONE
Eseguire le prove di funzionalità su macchine speciali (abbattitori di tempertura, fabbricatori di ghiaccio, surgelatori ...) per la refrigerazione con controllo delle pressioni, grandezze elettriche e dei tempi di intervento e durata dei tempi di lavoro.
3.3 - MACCHINE PER REFRIGERAZIONE A TEMPERATURA NEGATIVA
Eseguire le prove di funzionalità su macchine per la refrigerazione con controllo delle pressioni, grandezze elettriche e dei tempi di intervento e riaccensione dei compressori e la durata dei tempi di sbrinamento.
3.2 - MACCHINE PER REFRIGERAZIONE A TEMPERATURA POSITIVA
Eseguire le prove di funzionalità su macchine per la refrigerazione (sistemi monoblocco, unità motocondensanti mono e multicompressore) con controllo delle pressioni, grandezze elettriche e dei tempi di intervento e riaccensione come riportato dai manuali di installazione e funzionamento.
3.1 -MACCHINE PER CONDIZIONAMENTO
Eseguire le prove di funzionalità su macchine il per il condizionamento (Split mono e multicompressore, chiller, Pompe di calore ...) con controllo delle pressioni e grandezze elettriche come riportato dai manuali di installazione.
Q
4.2 - STOCCAGGIO REFRIGERANTE
Predisporre il contenitore per lo stoccaggio del refrigerante provvedere all'etichettatura e registrazione come le procedure tecniche della norma lo prevedono.
4.1 - RECUPERO REFRIGERANTE
Eseguire con recuperatore conforme alle norme tecniche, il recupero del refrigerante da un impianto di refrigerazione predisponendo lo stesso alla manutenzione.


SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-IMP-20 - MANUTENZIONE DI IMPIANTI DI CLIMATIZZAZIONE
Sulla base delle indicazioni contenute nelle normative di settore /o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di eseguire la manutenzione ordinaria e straordinaria negli impianti idrici, termici, di climatizzazione e da fonti rinnovabili nel rispetto della normativa di settore e delle lavorazioni a regola d'arte
Versione 1.2 15/07/15
1 - ORDINARIA
2 - STRAORDINARIA
3 – MODIFICHE IMPIANTI
1.4 - CONTROLLO FUMI
Eseguire la prova di rendimento combustione a potenza nominale, verificare i valori ed effettuare le tarature, compilazione del rapporto tecnico di controllo.
Q
1.3 - SCAMBIATORI
Eseguire la pulizia di accumulatori, serpentini di scambio, fasci tubieri della caldaia, batterie alettate e ventilatori.
1.2 - ORGANI DI MANOVRA
Verificare lo stato dei dispositivi di regolazione e sicurezza, controllare collegamenti elettrici, i parametri di taratura effettuare l'azionamento dei dispositivi, verificare, oliare e sostituire organi in movimento (cuscinetti, premistoppa...).
1.1 - PULIZIA E FILTRI
Verificare lo stato delle tubazioni, apparecchiature e coibentazione controllo assenza fughe gas o perdite combustibile, eseguire la pulizia delle incrostazioni, pulizia/sostituzione filtri idrici e areaulici negli impianti di climatizzazione nel rispetto delle normative.
2.4 - PARTI COMPLESSE
Individuare, riparare o sostituire i componenti di grosse dimensioni e/o con tecnologia complessa malfunzionanti ripristinando il funzionamento dell'impianto.
2.3 - PARTI ELETTRICHE
Individuare in impianti termici e/o circuiti idraulici malfunzionamenti dovuti a semplici componenti o apparecchiature elettriche, riparare o sostituire gli elementi ripristinando e verificando la parte danneggiata.
2.2 - PERDITE DI GAS
Ricercare e individuare su circuiti per fluidi gassosi le perdite, ripristinare e verificare la parte danneggiata utilizzando tecniche appropriate.
2.1 -PERDITE DI LIQUIDI
Ricercare e individuare su impianti termoidraulici e di climatizzazione le perdite di fluidi freddi e caldi, ripristinare e verificare la parte danneggiata utilizzando tecniche appropriate.
3.3 - TRASFORMAZIONE
Trasformare, in un impianto di climatizzazione, l'adduzione del combustibile e/o il sistema di scambio ad accumulo in un sistema di scambio istantaneo e/o integrato (puffers, generatori, scambiatori, bruciatori...).
Q
3.2 - ADEGUAMENTO
Intervenire su impianto esistente integrandolo con componenti per l'adeguamento a nuove normative (es. sostituzione valvole radiatori con termostatiche...).
3.1 -AMPLIAMENTO
Eseguire l'ampiamento di un impianto di climatizzazione seguendo le indicazioni, specifiche tecniche e gli schemi proposti nel rispetto della normativa verificando la compatibilità tecnica con l'impianto esistente.

Area professionale: **MECCANICA, IMPIANTI E COSTRUZIONI**

Settore economico professionale: **MECCANICA, PRODUZIONE E MANUTENZIONE MACCHINE, IMPIANTISTICA**

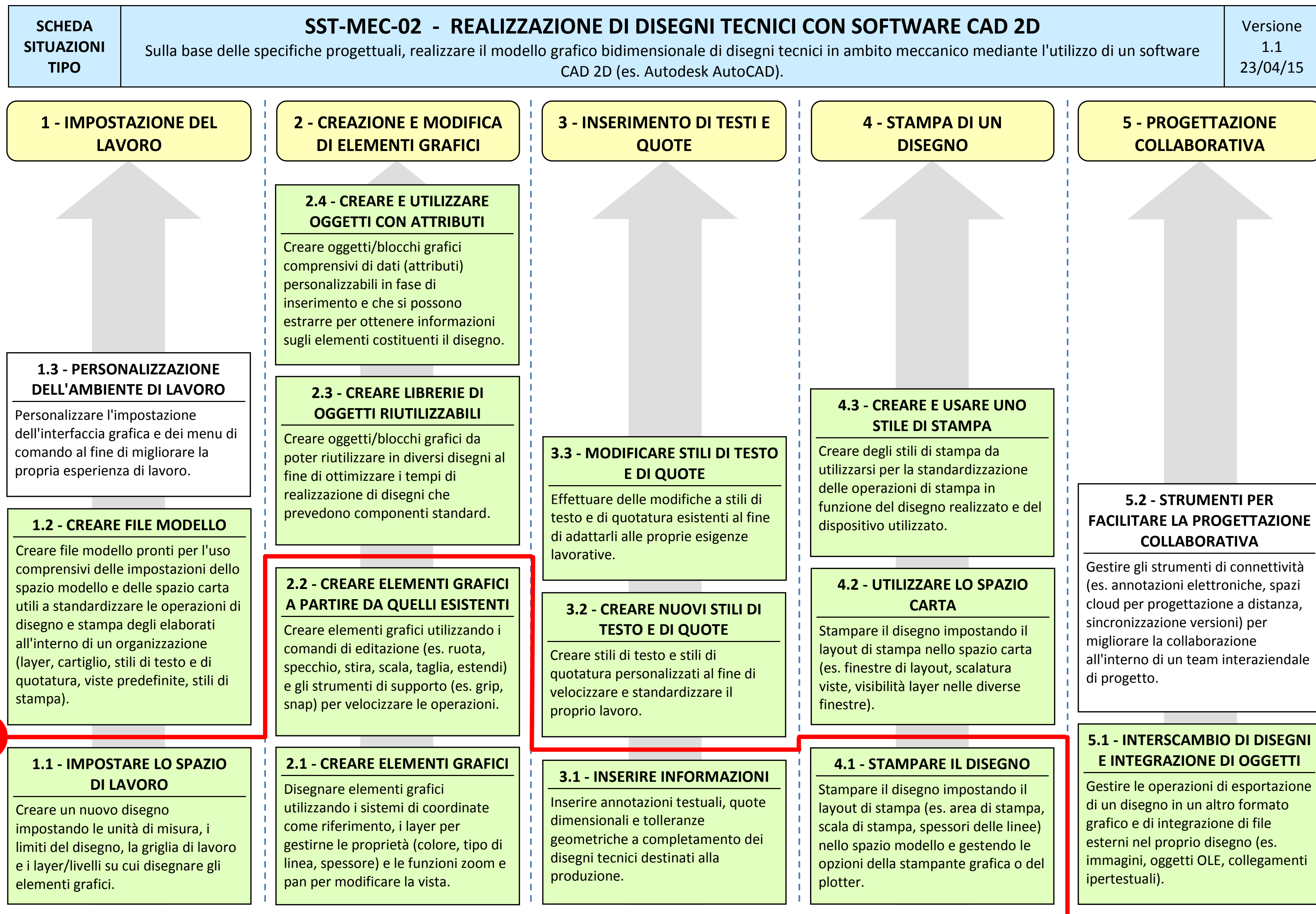
Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE MECCANICO**

Standard professionali regionali per la Qualifica professionale di:

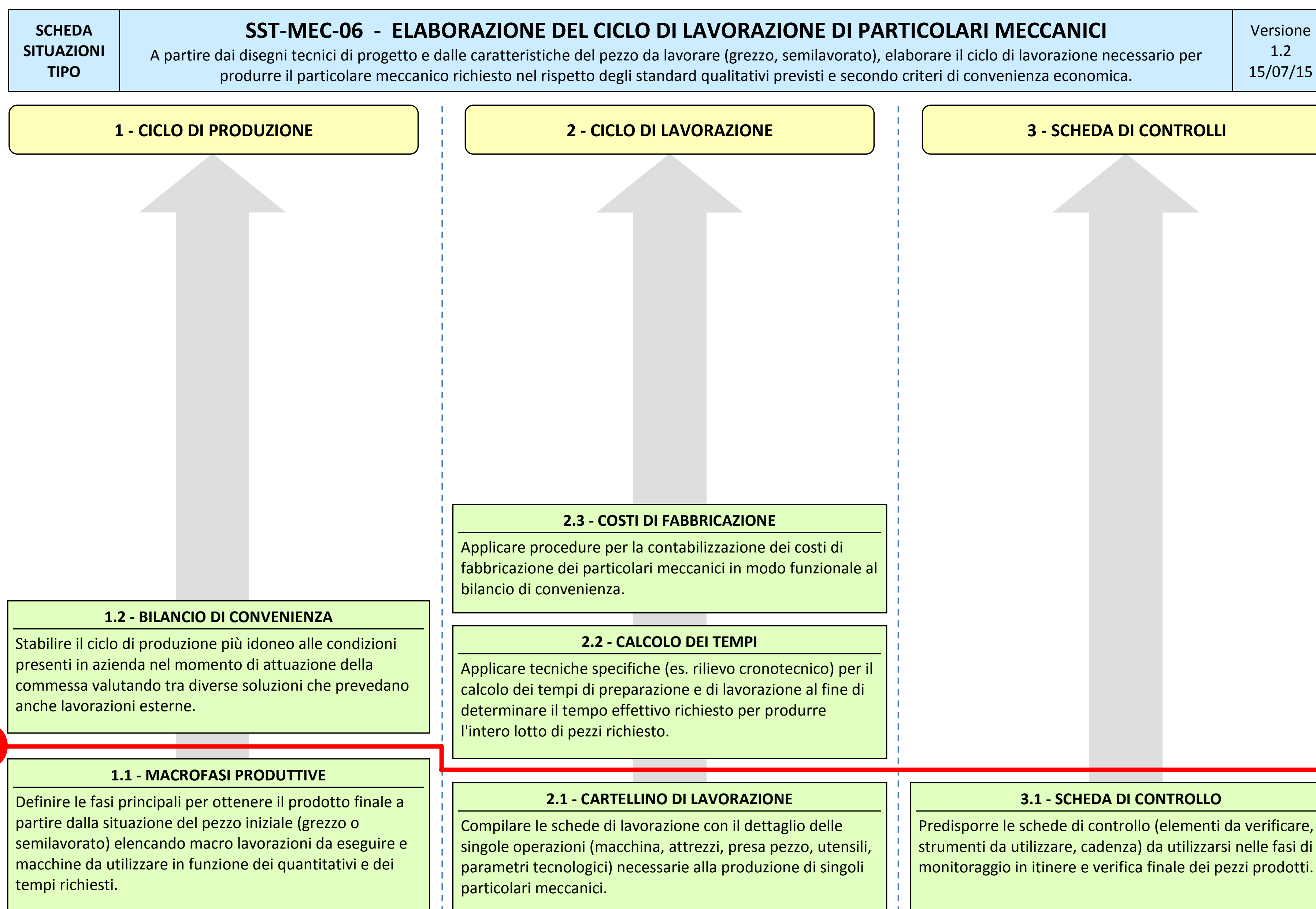
CONDUTTORE MACCHINE UTENSILI

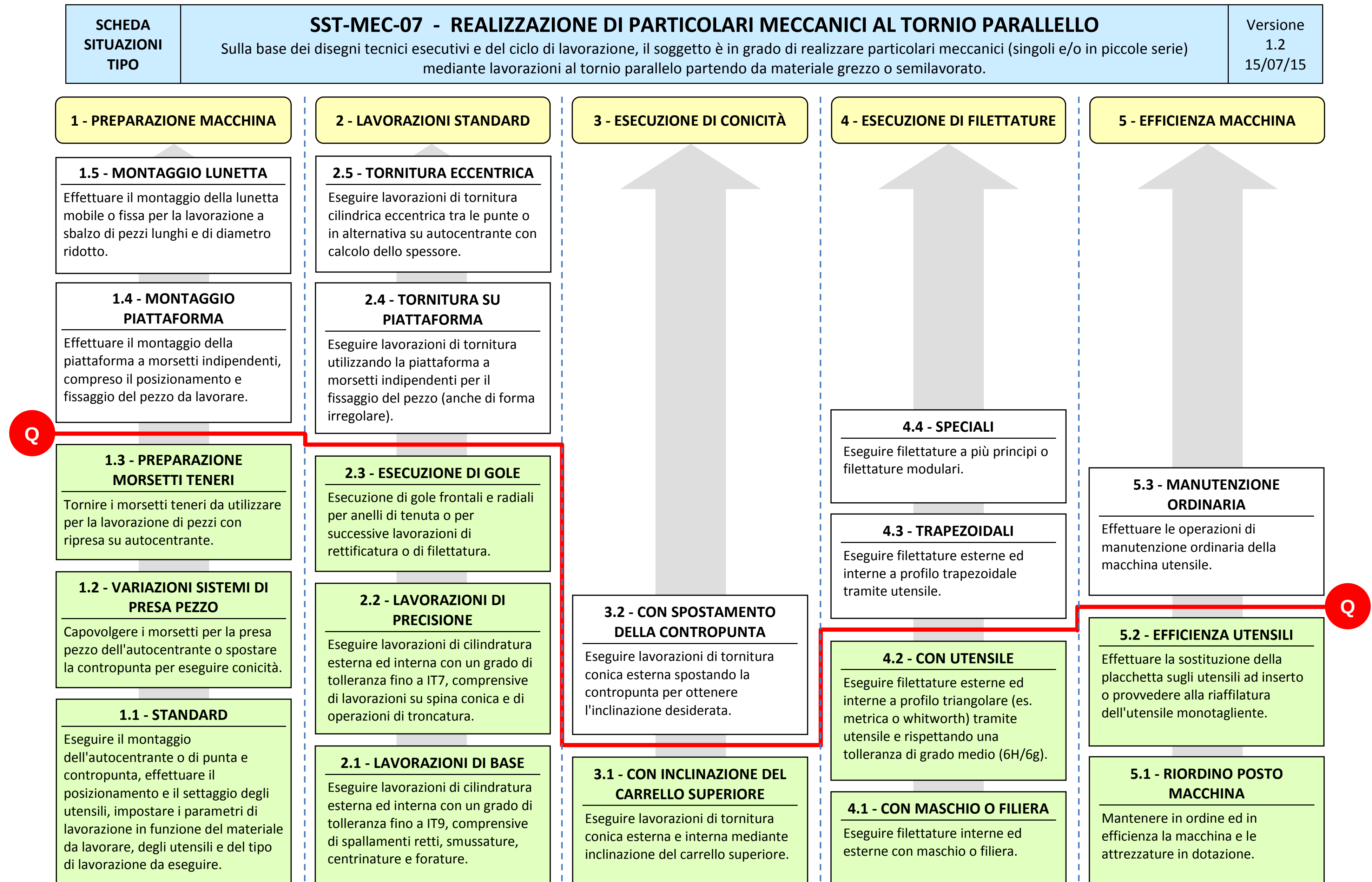
Codice	*Titolo della QPR*	*EQF*	*Nel profilo la QPR è sviluppata in modo:*	*Note sulle SST correlate*
QPR-MEC-02	Realizzazione di disegni tecnici con software CAD 2D	4	Parziale	
QPR-MEC-06	Elaborazione del ciclo di lavorazione di particolari meccanici	4	Parziale	
QPR-MEC-07	Realizzazione di particolari meccanici al tornio parallelo	3	Completo	
QPR-MEC-08	Realizzazione di particolari meccanici alla fresatrice universale	3	Completo	
QPR-MEC-09	Realizzazione di particolari meccanici alla rettificatrice	3	Parziale	
QPR-MEC-11	Programmazione di macchine utensili CN a 2 assi	3	Parziale	
QPR-MEC-12	Programmazione di macchine utensili CN a 3 assi	3	Parziale	
QPR-MEC-14	Attrezzaggio di macchine utensili CN a 2 assi	3	Completo	
QPR-MEC-15	Attrezzaggio di macchine utensili CN a 3 assi	3	Completo	
QPR-MEC-16	Produzione di particolari meccanici su macchine utensili CN	3	Completo	
QPR-MEC-17	Assemblaggio di gruppi meccanici	3	Parziale	

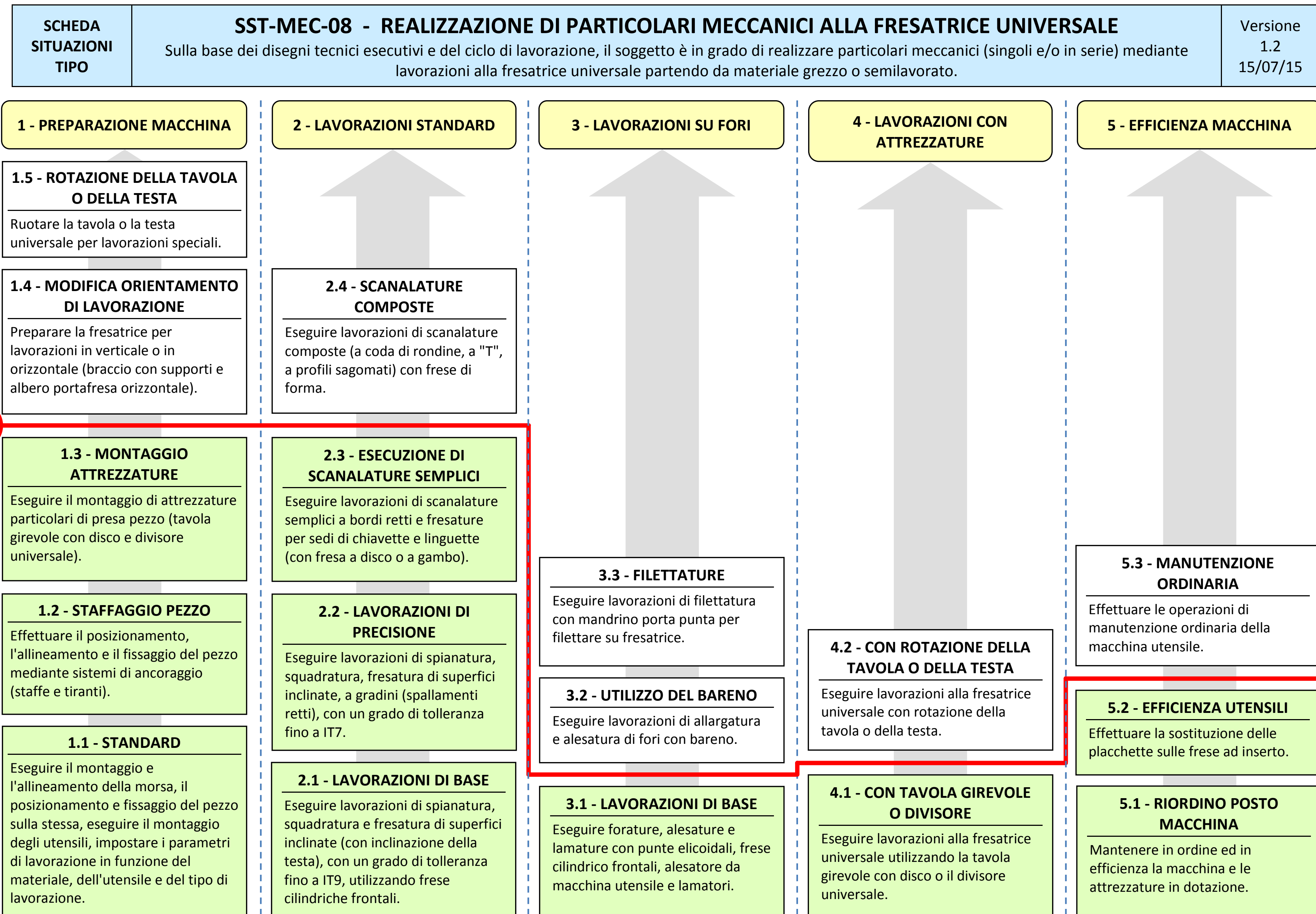
Per ciascuna delle QPR costituenti il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

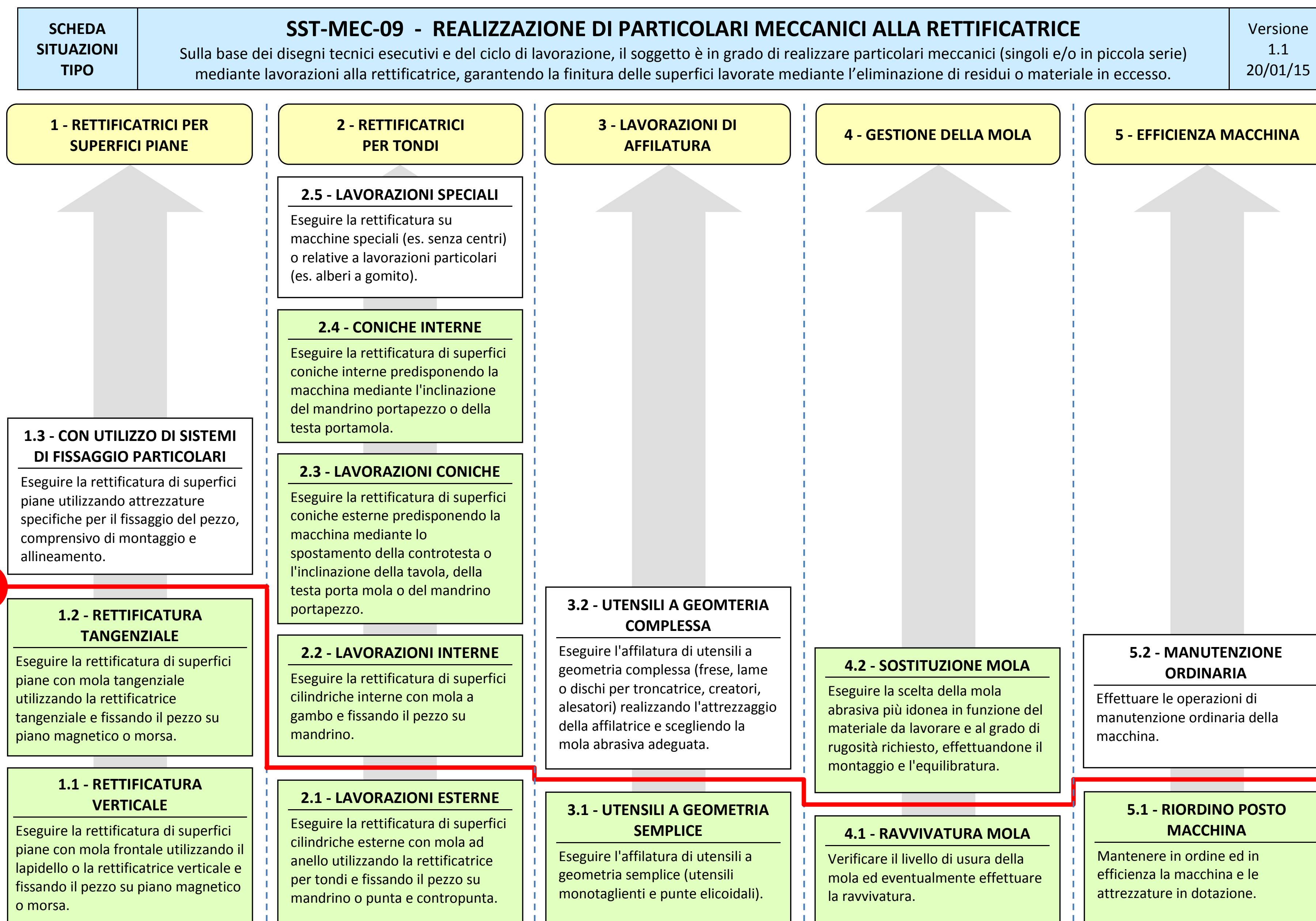

SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-MEC-02 - REALIZZAZIONE DI DISEGNI TECNICI CON SOFTWARE CAD 2D
Sulla base delle specifiche progettuali, realizzare il modello grafico bidimensionale di disegni tecnici in ambito meccanico mediante l'utilizzo di un software CAD 2D (es. Autodesk AutoCAD).
Versione 1.1 23/04/15
1 - IMPOSTAZIONE DEL LAVORO
1.3 - PERSONALIZZAZIONE DELL'AMBIENTE DI LAVORO
Personalizzare l'impostazione dell'interfaccia grafica e dei menu di comando al fine di migliorare la propria esperienza di lavoro.
1.2 - CREARE FILE MODELLO
Creare file modello pronti per l'uso comprensivi delle impostazioni dello spazio modello e delle spazio carta utili a standardizzare le operazioni di disegno e stampa degli elaborati all'interno di un organizzazione (layer, cartiglio, stili di testo e di quotatura, viste predefinite, stili di stampa).
1.1 - IMPOSTARE LO SPAZIO DI LAVORO
Creare un nuovo disegno impostando le unità di misura, i limiti del disegno, la griglia di lavoro e i layer/livelli su cui disegnare gli elementi grafici.
2 - CREAZIONE E MODIFICA DI ELEMENTI GRAFICI
2.4 - CREARE E UTILIZZARE OGGETTI CON ATTRIBUTI
Creare oggetti/blocchi grafici comprensivi di dati (attributi) personalizzabili in fase di inserimento e che si possono estrarre per ottenere informazioni sugli elementi costituenti il disegno.
2.3 - CREARE LIBRERIE DI OGGETTI RIUTILIZZABILI
Creare oggetti/blocchi grafici da poter riutilizzare in diversi disegni al fine di ottimizzare i tempi di realizzazione di disegni che prevedono componenti standard.
2.2 - CREARE ELEMENTI GRAFICI A PARTIRE DA QUELLI ESISTENTI
Creare elementi grafici utilizzando i comandi di editazione (es. ruota, specchio, stira, scala, taglia, estendi) e gli strumenti di supporto (es. grip, snap) per velocizzare le operazioni.
2.1 - CREARE ELEMENTI GRAFICI
Disegnare elementi grafici utilizzando i sistemi di coordinate come riferimento, i layer per gestirne le proprietà (colore, tipo di linea, spessore) e le funzioni zoom e pan per modificare la vista.
3 - INSERIMENTO DI TESTI E QUOTE
3.3 - MODIFICARE STILI DI TESTO E DI QUOTE
Effettuare delle modifiche a stili di testo e di quotatura esistenti al fine di adattarli alle proprie esigenze lavorative.
3.2 - CREARE NUOVI STILI DI TESTO E DI QUOTE
Creare stili di testo e stili di quotatura personalizzati al fine di velocizzare e standardizzare il proprio lavoro.
3.1 - INSERIRE INFORMAZIONI
Inserire annotazioni testuali, quote dimensionali e tolleranze geometriche a completamento dei disegni tecnici destinati alla produzione.
4 - STAMPA DI UN DISEGNO
4.3 - CREARE E USARE UNO STILE DI STAMPA
Creare degli stili di stampa da utilizzarsi per la standardizzazione delle operazioni di stampa in funzione del disegno realizzato e del dispositivo utilizzato.
4.2 - UTILIZZARE LO SPAZIO CARTA
Stampare il disegno impostando il layout di stampa nello spazio carta (es. finestre di layout, scalatura viste, visibilità layer nelle diverse finestre).
4.1 - STAMPARE IL DISEGNO
Stampare il disegno impostando il layout di stampa (es. area di stampa, scala di stampa, spessori delle linee) nello spazio modello e gestendo le opzioni della stampante grafica o del plotter.
5 - PROGETTAZIONE COLLABORATIVA
5.2 - STRUMENTI PER FACILITARE LA PROGETTAZIONE COLLABORATIVA
Gestire gli strumenti di connettività (es. annotazioni elettroniche, spazi cloud per progettazione a distanza, sincronizzazione versioni) per migliorare la collaborazione all'interno di un team interaziendale di progetto.
5.1 - INTERSCAMBIO DI DISEGNI E INTEGRAZIONE DI OGGETTI
Gestire le operazioni di esportazione di un disegno in un altro formato grafico e di integrazione di file esterni nel proprio disegno (es. immagini, oggetti OLE, collegamenti ipertestuali).
Q
Q

SCHEDA SITUAZIONI TIPO	**SST-MEC-06 - ELABORAZIONE DEL CICLO DI LAVORAZIONE DI PARTICOLARI MECCANICI** A partire dai disegni tecnici di progetto e dalle caratteristiche del pezzo da lavorare (grezzo, semilavorato), elaborare il ciclo di lavorazione necessario per produrre il particolare meccanico richiesto nel rispetto degli standard qualitativi previsti e secondo criteri di convenienza economica.	Versione 1.2 15/07/15

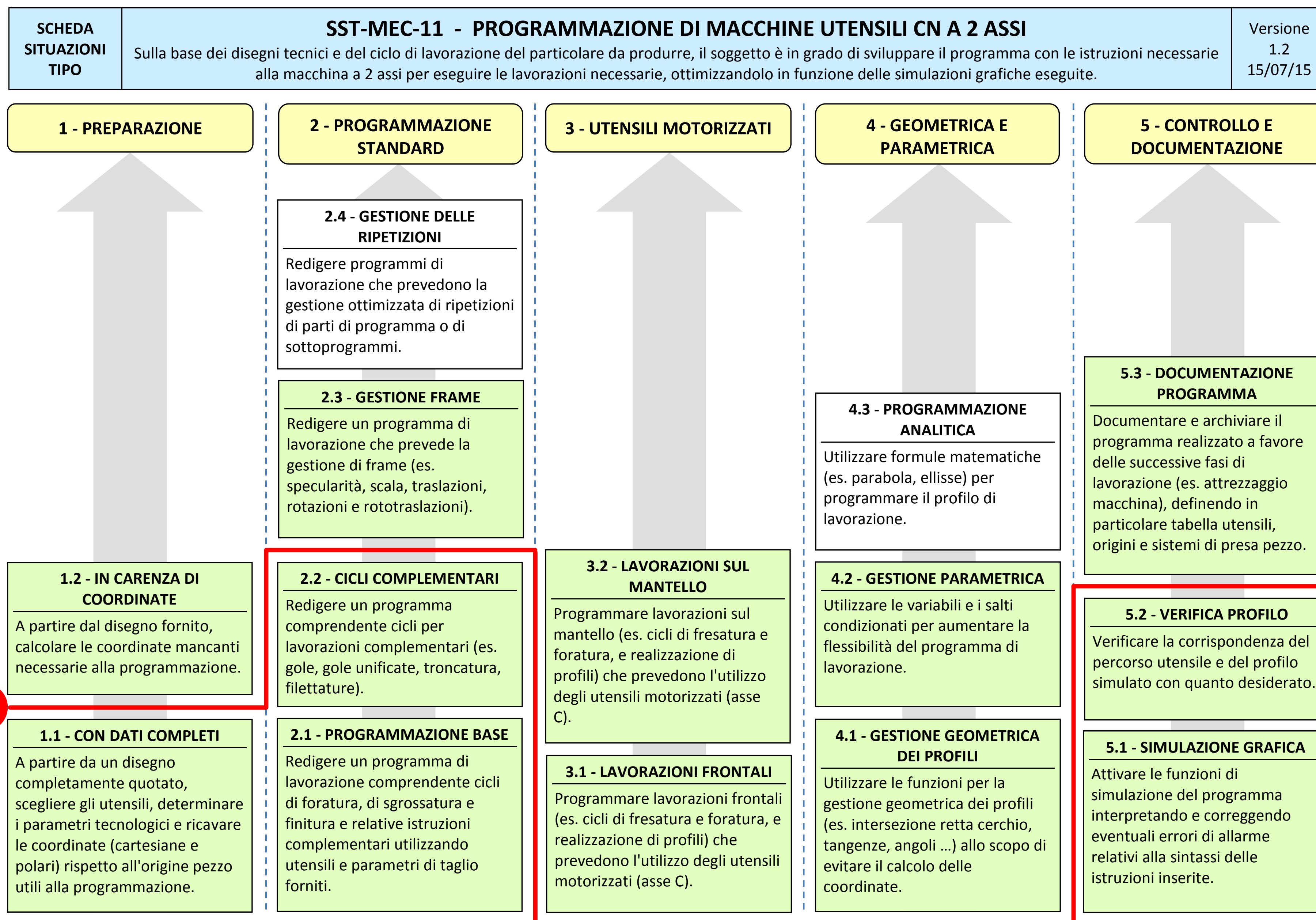


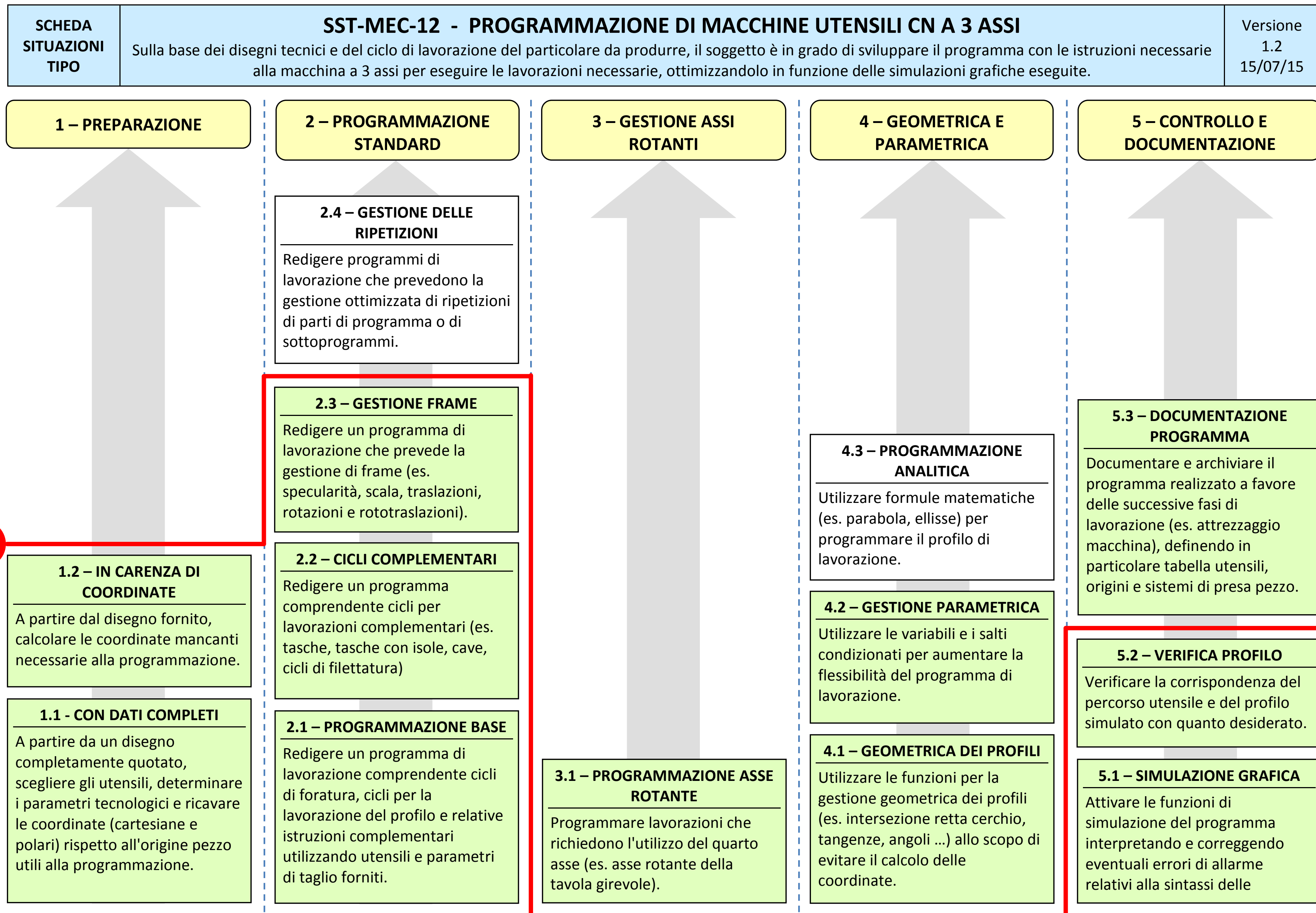

SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-MEC-07 - REALIZZAZIONE DI PARTICOLARI MECCANICI AL TORNIO PARALLELLO
Sulla base dei disegni tecnici esecutivi e del ciclo di lavorazione, il soggetto è in grado di realizzare particolari meccanici (singoli e/o in piccole serie) mediante lavorazioni al tornio parallelo partendo da materiale grezzo o semilavorato.
Versione 1.2 15/07/15
1 - PREPARAZIONE MACCHINA
1.5 - MONTAGGIO LUNETTA
Effettuare il montaggio della lunetta mobile o fissa per la lavorazione a sbalzo di pezzi lunghi e di diametro ridotto.
1.4 - MONTAGGIO PIATTAFORMA
Effettuare il montaggio della piattaforma a morsetti indipendenti, compreso il posizionamento e fissaggio del pezzo da lavorare.
1.3 - PREPARAZIONE MORSETTI TENERI
Tornire i morsetti teneri da utilizzare per la lavorazione di pezzi con ripresa su autocentrante.
1.2 - VARIAZIONI SISTEMI DI PRESA PEZZO
Capovolgere i morsetti per la presa pezzo dell'autocentrante o spostare la contropunta per eseguire conicità.
1.1 - STANDARD
Eseguire il montaggio dell'autocentrante o di punta e contropunta, effettuare il posizionamento e il settaggio degli utensili, impostare i parametri di lavorazione in funzione del materiale da lavorare, degli utensili e del tipo di lavorazione da eseguire.
2 - LAVORAZIONI STANDARD
2.5 - TORNITURA ECCENTRICA
Eseguire lavorazioni di tornitura cilindrica eccentrica tra le punte o in alternativa su autocentrante con calcolo dello spessore.
2.4 - TORNITURA SU PIATTAFORMA
Eseguire lavorazioni di tornitura utilizzando la piattaforma a morsetti indipendenti per il fissaggio del pezzo (anche di forma irregolare).
2.3 - ESECUZIONE DI GOLE
Esecuzione di gole frontali e radiali per anelli di tenuta o per successive lavorazioni di rettificatura o di filettatura.
2.2 - LAVORAZIONI DI PRECISIONE
Eseguire lavorazioni di cilindratura esterna ed interna con un grado di tolleranza fino a IT7, comprensive di lavorazioni su spina conica e di operazioni di troncatura.
2.1 - LAVORAZIONI DI BASE
Eseguire lavorazioni di cilindratura esterna ed interna con un grado di tolleranza fino a IT9, comprensive di spallamenti retti, smussature, centrinature e forature.
3 - ESECUZIONE DI CONICITÀ
3.2 - CON SPOSTAMENTO DELLA CONTROPUNTA
Eseguire lavorazioni di tornitura conica esterna spostando la contropunta per ottenere l'inclinazione desiderata.
3.1 - CON INCLINAZIONE DEL CARRELLO SUPERIORE
Eseguire lavorazioni di tornitura conica esterna e interna mediante inclinazione del carrello superiore.
4 - ESECUZIONE DI FILETTATURE
4.4 - SPECIALI
Eseguire filettature a più principi o filettature modulari.
4.3 - TRAPEZOIDALI
Eseguire filettature esterne ed interne a profilo trapezoidale tramite utensile.
4.2 - CON UTENSILE
Eseguire filettature esterne ed interne a profilo triangolare (es. metrica o whitworth) tramite utensile e rispettando una tolleranza di grado medio (6H/6g).
4.1 - CON MASCHIO O FILIERA
Eseguire filettature interne ed esterne con maschio o filiera.
5 - EFFICIENZA MACCHINA
5.3 - MANUTENZIONE ORDINARIA
Effettuare le operazioni di manutenzione ordinaria della macchina utensile.
5.2 - EFFICIENZA UTENSILI
Effettuare la sostituzione della placchetta sugli utensili ad inserto o provvedere alla riaffilatura dell'utensile monotagliente.
5.1 - RIORDINO POSTO MACCHINA
Mantenere in ordine ed in efficienza la macchina e le attrezzature in dotazione.
Q
Q

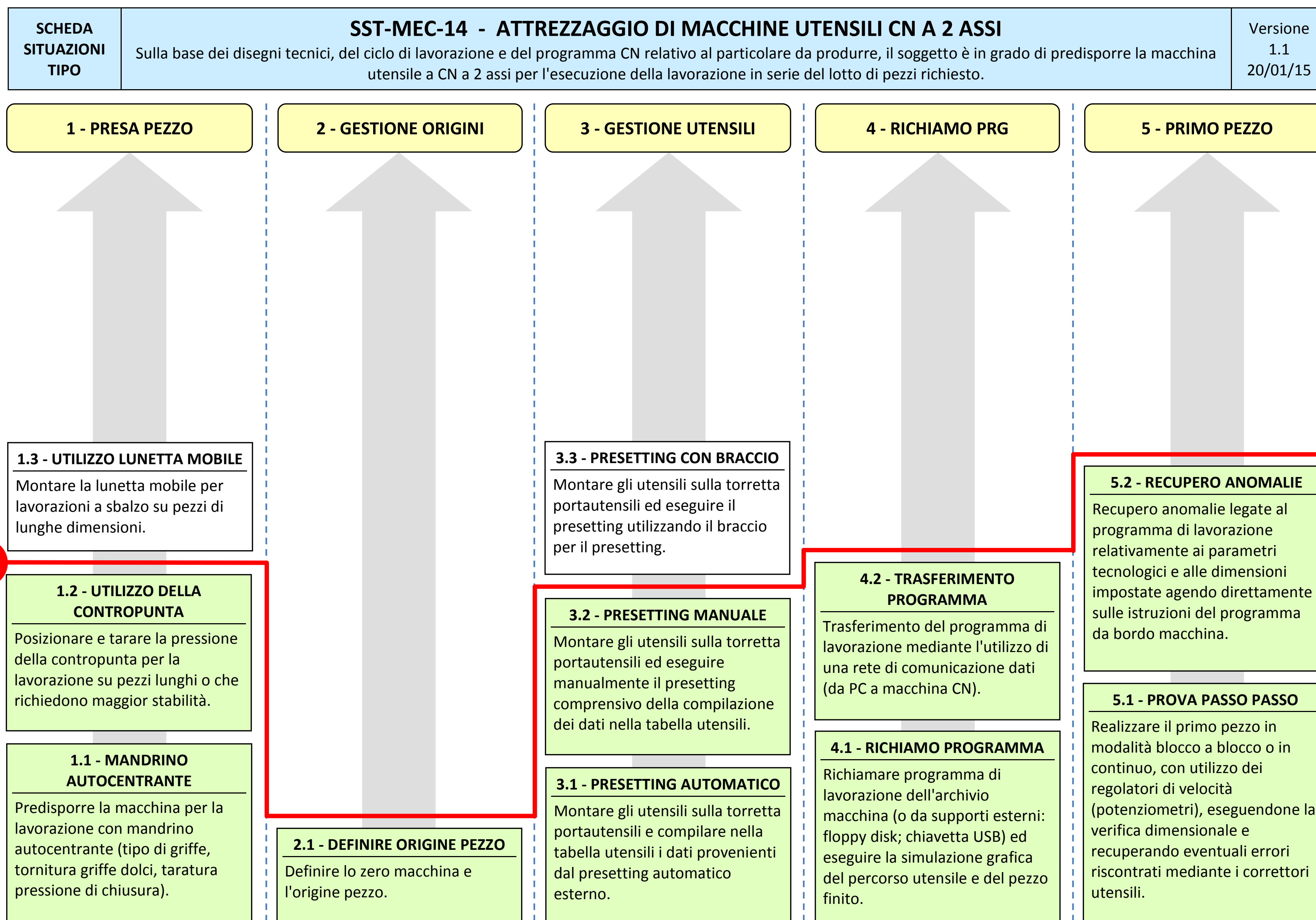

SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-MEC-08 - REALIZZAZIONE DI PARTICOLARI MECCANICI ALLA FRESATRICE UNIVERSALE
Sulla base dei disegni tecnici esecutivi e del ciclo di lavorazione, il soggetto è in grado di realizzare particolari meccanici (singoli e/o in serie) mediante lavorazioni alla fresatrice universale partendo da materiale grezzo o semilavorato.
Versione 1.2 15/07/15
1 - PREPARAZIONE MACCHINA
2 - LAVORAZIONI STANDARD
3 - LAVORAZIONI SU FORI
4 - LAVORAZIONI CON ATTREZZATURE
5 - EFFICIENZA MACCHINA
1.5 - ROTAZIONE DELLA TAVOLA O DELLA TESTA
Ruotare la tavola o la testa universale per lavorazioni speciali.
1.4 - MODIFICA ORIENTAMENTO DI LAVORAZIONE
Preparare la fresatrice per lavorazioni in verticale o in orizzontale (braccio con supporti e albero portafresa orizzontale).
Q
1.3 - MONTAGGIO ATTREZZATURE
Eseguire il montaggio di attrezzature particolari di presa pezzo (tavola girevole con disco e divisore universale).
1.2 - STAFFAGGIO PEZZO
Effettuare il posizionamento, l'allineamento e il fissaggio del pezzo mediante sistemi di ancoraggio (staffe e tiranti).
1.1 - STANDARD
Eseguire il montaggio e l'allineamento della morsa, il posizionamento e fissaggio del pezzo sulla stessa, eseguire il montaggio degli utensili, impostare i parametri di lavorazione in funzione del materiale, dell'utensile e del tipo di lavorazione.
2.4 - SCANALATURE COMPOSTE
Eseguire lavorazioni di scanalature composte (a coda di rondine, a "T", a profili sagomati) con frese di forma.
2.3 - ESECUZIONE DI SCANALATURE SEMPLICI
Eseguire lavorazioni di scanalature semplici a bordi retti e fresature per sedi di chiavette e linguette (con fresa a disco o a gambo).
2.2 - LAVORAZIONI DI PRECISIONE
Eseguire lavorazioni di spianatura, squadratura, fresatura di superfici inclinate, a gradini (spallamenti retti), con un grado di tolleranza fino a IT7.
2.1 - LAVORAZIONI DI BASE
Eseguire lavorazioni di spianatura, squadratura e fresatura di superfici inclinate (con inclinazione della testa), con un grado di tolleranza fino a IT9, utilizzando frese cilindriche frontali.
3.3 - FILETTATURE
Eseguire lavorazioni di filettatura con mandrino porta punta per filettare su fresatrice.
3.2 - UTILIZZO DEL BARENO
Eseguire lavorazioni di allargatura e alesatura di fori con bareno.
3.1 - LAVORAZIONI DI BASE
Eseguire forature, alesature e lamature con punte elicoidali, frese cilindrico frontali, alesatore da macchina utensile e lamatori.
4.2 - CON ROTAZIONE DELLA TAVOLA O DELLA TESTA
Eseguire lavorazioni alla fresatrice universale con rotazione della tavola o della testa.
4.1 - CON TAVOLA GIREVOLE O DIVISORE
Eseguire lavorazioni alla fresatrice universale utilizzando la tavola girevole con disco o il divisore universale.
5.3 - MANUTENZIONE ORDINARIA
Effettuare le operazioni di manutenzione ordinaria della macchina utensile.
Q
5.2 - EFFICIENZA UTENSILI
Effettuare la sostituzione delle placchette sulle frese ad inserto.
5.1 - RIORDINO POSTO MACCHINA
Mantenere in ordine ed in efficienza la macchina e le attrezzature in dotazione.


SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-MEC-09 - REALIZZAZIONE DI PARTICOLARI MECCANICI ALLA RETTIFICATRICE
Sulla base dei disegni tecnici esecutivi e del ciclo di lavorazione, il soggetto è in grado di realizzare particolari meccanici (singoli e/o in piccola serie) mediante lavorazioni alla rettificatrice, garantendo la finitura delle superfici lavorate mediante l'eliminazione di residui o materiale in eccesso.
Versione 1.1 20/01/15
1 - RETTIFICATRICI PER SUPERFICI PIANE
1.3 - CON UTILIZZO DI SISTEMI DI FISSAGGIO PARTICOLARI
Eseguire la rettificatura di superfici piane utilizzando attrezzature specifiche per il fissaggio del pezzo, comprensivo di montaggio e allineamento.
1.2 - RETTIFICATURA TANGENZIALE
Eseguire la rettificatura di superfici piane con mola tangenziale utilizzando la rettificatrice tangenziale e fissando il pezzo su piano magnetico o morsa.
1.1 - RETTIFICATURA VERTICALE
Eseguire la rettificatura di superfici piane con mola frontale utilizzando il lapidello o la rettificatrice verticale e fissando il pezzo su piano magnetico o morsa.
2 - RETTIFICATRICI PER TONDI
2.5 - LAVORAZIONI SPECIALI
Eseguire la rettificatura su macchine speciali (es. senza centri) o relative a lavorazioni particolari (es. alberi a gomito).
2.4 - CONICHE INTERNE
Eseguire la rettificatura di superfici coniche interne predisponendo la macchina mediante l'inclinazione del mandrino portapezzo o della testa portamola.
2.3 - LAVORAZIONI CONICHE
Eseguire la rettificatura di superfici coniche esterne predisponendo la macchina mediante lo spostamento della controtesta o l'inclinazione della tavola, della testa porta mola o del mandrino portapezzo.
2.2 - LAVORAZIONI INTERNE
Eseguire la rettificatura di superfici cilindriche interne con mola a gambo e fissando il pezzo su mandrino.
2.1 - LAVORAZIONI ESTERNE
Eseguire la rettificatura di superfici cilindriche esterne con mola ad anello utilizzando la rettificatrice per tondi e fissando il pezzo su mandrino o punta e contropunta.
3 - LAVORAZIONI DI AFFILATURA
3.2 - UTENSILI A GEOMTERIA COMPLESSA
Eseguire l'affilatura di utensili a geometria complessa (frese, lame o dischi per troncatrice, creatori, alesatori) realizzando l'attrezzaggio della affilatrice e scegliendo la mola abrasiva adeguata.
3.1 - UTENSILI A GEOMETRIA SEMPLICE
Eseguire l'affilatura di utensili a geometria semplice (utensili monotaglienti e punte elicoidali).
4 - GESTIONE DELLA MOLA
4.2 - SOSTITUZIONE MOLA
Eseguire la scelta della mola abrasiva più idonea in funzione del materiale da lavorare e al grado di rugosità richiesto, effettuandone il montaggio e l'equilibratura.
4.1 - RAVVIVATURA MOLA
Verificare il livello di usura della mola ed eventualmente effettuare la ravvivatura.
5 - EFFICIENZA MACCHINA
5.2 - MANUTENZIONE ORDINARIA
Effettuare le operazioni di manutenzione ordinaria della macchina.
5.1 - RIORDINO POSTO MACCHINA
Mantenere in ordine ed in efficienza la macchina e le attrezzature in dotazione.
Q
Q

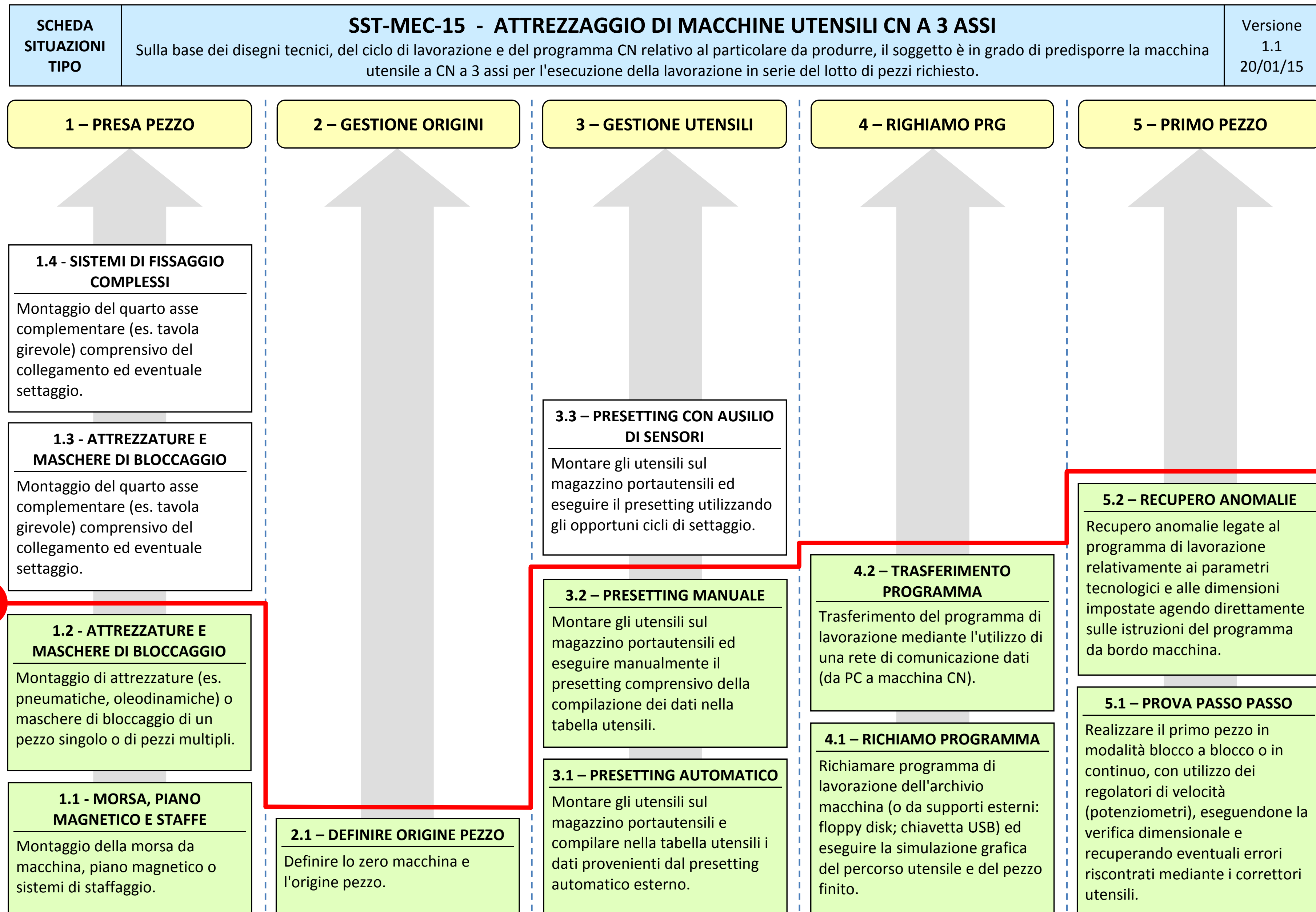
SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-MEC-11 - PROGRAMMAZIONE DI MACCHINE UTENSILI CN A 2 ASSI Sulla base dei disegni tecnici e del ciclo di lavorazione del particolare da produrre, il soggetto è in grado di sviluppare il programma con le istruzioni necessarie alla macchina a 2 assi per eseguire le lavorazioni necessarie, ottimizzandolo in funzione delle simulazioni grafiche eseguite.	Versione 1.2 15/07/15



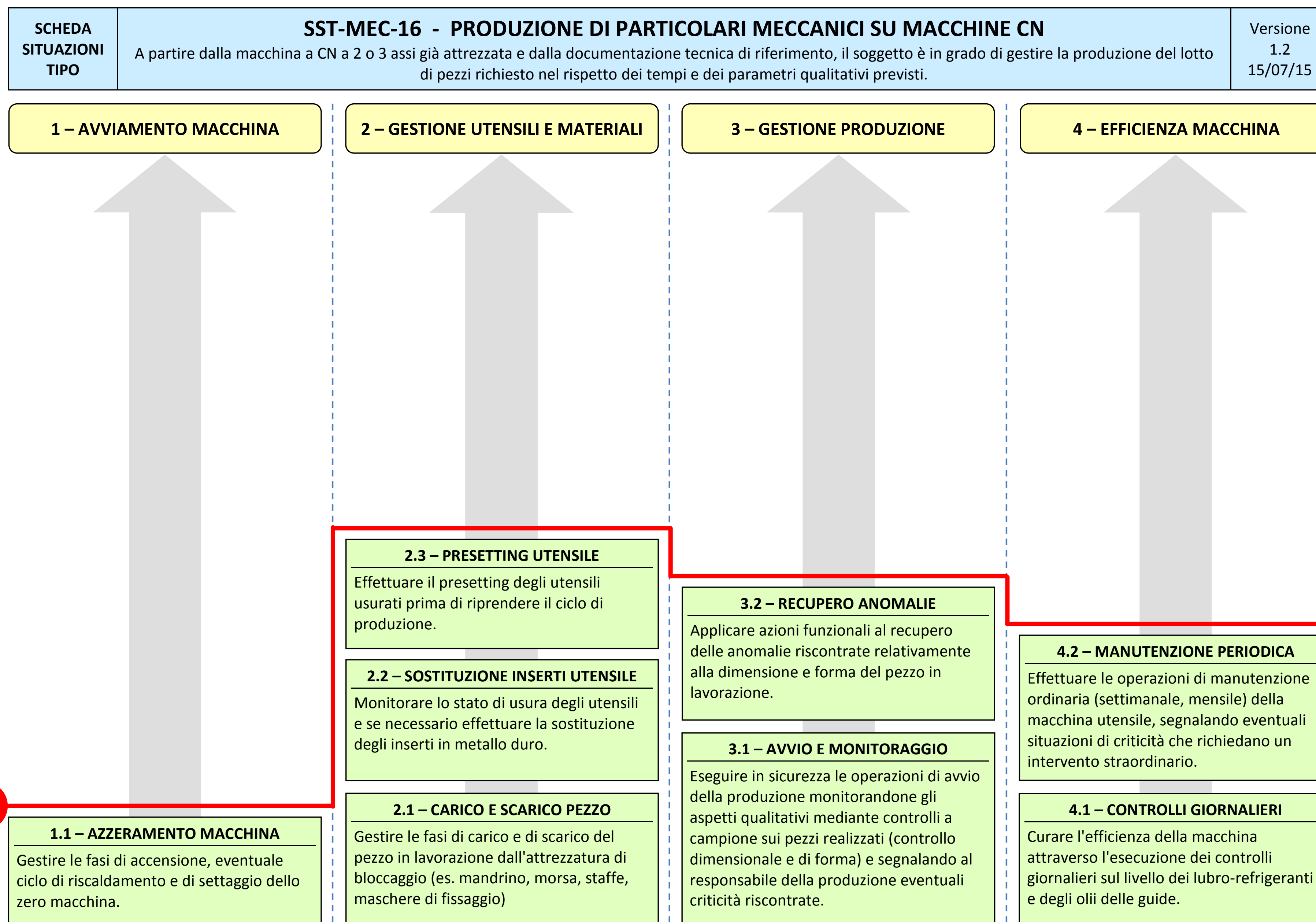

SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-MEC-12 - PROGRAMMAZIONE DI MACCHINE UTENSILI CN A 3 ASSI
Sulla base dei disegni tecnici e del ciclo di lavorazione del particolare da produrre, il soggetto è in grado di sviluppare il programma con le istruzioni necessarie alla macchina a 3 assi per eseguire le lavorazioni necessarie, ottimizzandolo in funzione delle simulazioni grafiche eseguite.
Versione 1.2 15/07/15
1 – PREPARAZIONE
2 – PROGRAMMAZIONE STANDARD
3 – GESTIONE ASSI ROTANTI
4 – GEOMETRICA E PARAMETRICA
5 – CONTROLLO E DOCUMENTAZIONE
2.4 – GESTIONE DELLE RIPETIZIONI
Redigere programmi di lavorazione che prevedono la gestione ottimizzata di ripetizioni di parti di programma o di sottoprogrammi.
2.3 – GESTIONE FRAME
Redigere un programma di lavorazione che prevede la gestione di frame (es. specularità, scala, traslazioni, rotazioni e rototraslazioni).
5.3 – DOCUMENTAZIONE PROGRAMMA
Documentare e archiviare il programma realizzato a favore delle successive fasi di lavorazione (es. attrezzaggio macchina), definendo in particolare tabella utensili, origini e sistemi di presa pezzo.
4.3 – PROGRAMMAZIONE ANALITICA
Utilizzare formule matematiche (es. parabola, ellisse) per programmare il profilo di lavorazione.
Q
1.2 – IN CARENZA DI COORDINATE
A partire dal disegno fornito, calcolare le coordinate mancanti necessarie alla programmazione.
2.2 – CICLI COMPLEMENTARI
Redigere un programma comprendente cicli per lavorazioni complementari (es. tasche, tasche con isole, cave, cicli di filettatura)
4.2 – GESTIONE PARAMETRICA
Utilizzare le variabili e i salti condizionati per aumentare la flessibilità del programma di lavorazione.
Q
5.2 – VERIFICA PROFILO
Verificare la corrispondenza del percorso utensile e del profilo simulato con quanto desiderato.
1.1 - CON DATI COMPLETI
A partire da un disegno completamente quotato, scegliere gli utensili, determinare i parametri tecnologici e ricavare le coordinate (cartesiane e polari) rispetto all'origine pezzo utili alla programmazione.
2.1 – PROGRAMMAZIONE BASE
Redigere un programma di lavorazione comprendente cicli di foratura, cicli per la lavorazione del profilo e relative istruzioni complementari utilizzando utensili e parametri di taglio forniti.
3.1 – PROGRAMMAZIONE ASSE ROTANTE
Programmare lavorazioni che richiedono l'utilizzo del quarto asse (es. asse rotante della tavola girevole).
4.1 – GEOMETRICA DEI PROFILI
Utilizzare le funzioni per la gestione geometrica dei profili (es. intersezione retta cerchio, tangenze, angoli …) allo scopo di evitare il calcolo delle coordinate.
5.1 – SIMULAZIONE GRAFICA
Attivare le funzioni di simulazione del programma interpretando e correggendo eventuali errori di allarme relativi alla sintassi delle

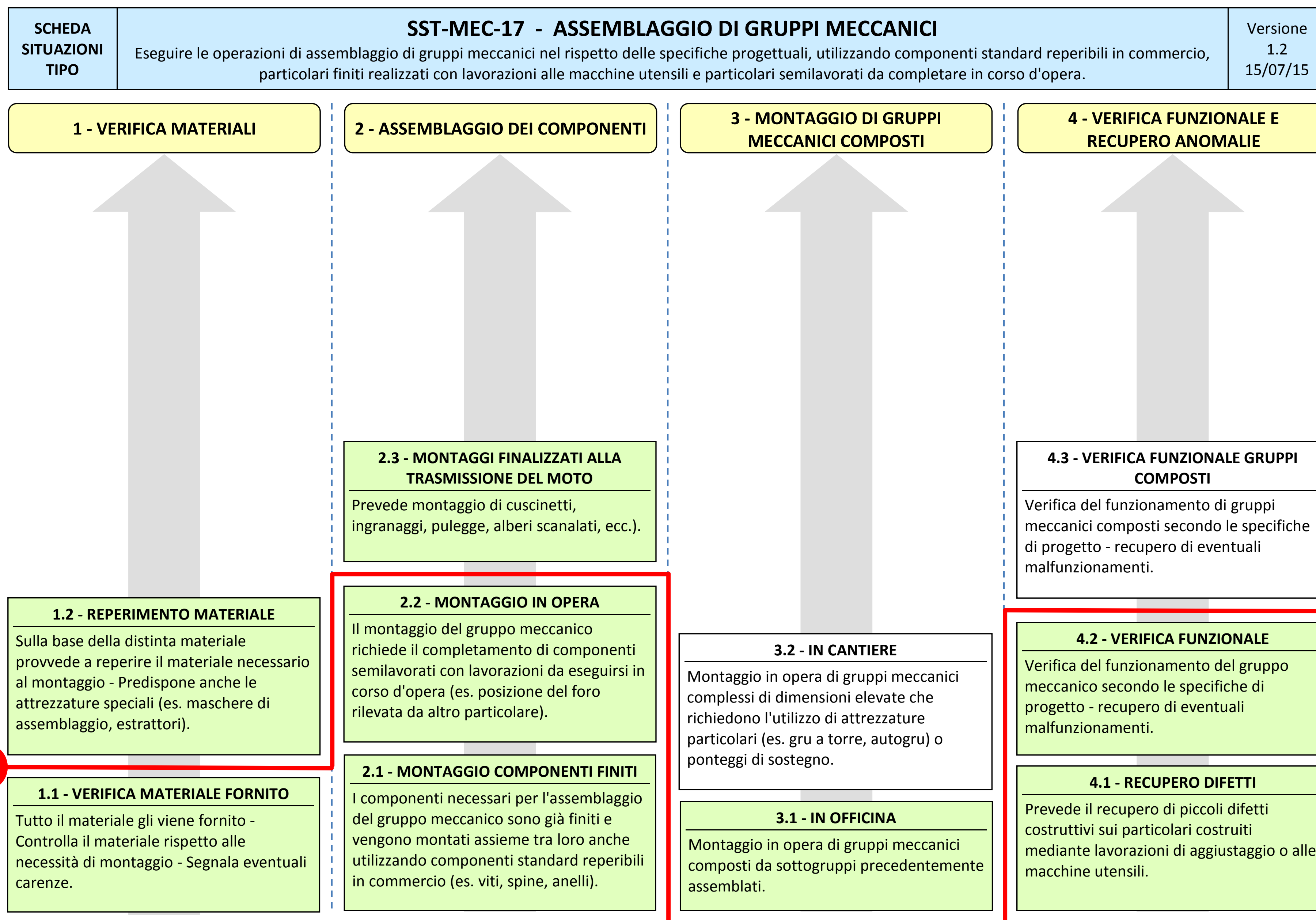

SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-MEC-14 - ATTREZZAGGIO DI MACCHINE UTENSILI CN A 2 ASSI
Sulla base dei disegni tecnici, del ciclo di lavorazione e del programma CN relativo al particolare da produrre, il soggetto è in grado di predisporre la macchina utensile a CN a 2 assi per l'esecuzione della lavorazione in serie del lotto di pezzi richiesto.
Versione 1.1 20/01/15
1 - PRESA PEZZO
2 - GESTIONE ORIGINI
3 - GESTIONE UTENSILI
4 - RICHIAMO PRG
5 - PRIMO PEZZO
1.3 - UTILIZZO LUNETTA MOBILE
Montare la lunetta mobile per lavorazioni a sbalzo su pezzi di lunghe dimensioni.
Q
1.2 - UTILIZZO DELLA CONTROPUNTA
Posizionare e tarare la pressione della contropunta per la lavorazione su pezzi lunghi o che richiedono maggior stabilità.
1.1 - MANDRINO AUTOCENTRANTE
Predisporre la macchina per la lavorazione con mandrino autocentrante (tipo di griffe, tornitura griffe dolci, taratura pressione di chiusura).
2.1 - DEFINIRE ORIGINE PEZZO
Definire lo zero macchina e l'origine pezzo.
3.3 - PRESETTING CON BRACCIO
Montare gli utensili sulla torretta portautensili ed eseguire il presetting utilizzando il braccio per il presetting.
3.2 - PRESETTING MANUALE
Montare gli utensili sulla torretta portautensili ed eseguire manualmente il presetting comprensivo della compilazione dei dati nella tabella utensili.
3.1 - PRESETTING AUTOMATICO
Montare gli utensili sulla torretta portautensili e compilare nella tabella utensili i dati provenienti dal presetting automatico esterno.
4.2 - TRASFERIMENTO PROGRAMMA
Trasferimento del programma di lavorazione mediante l'utilizzo di una rete di comunicazione dati (da PC a macchina CN).
4.1 - RICHIAMO PROGRAMMA
Richiamare programma di lavorazione dell'archivio macchina (o da supporti esterni: floppy disk; chiavetta USB) ed eseguire la simulazione grafica del percorso utensile e del pezzo finito.
Q
5.2 - RECUPERO ANOMALIE
Recupero anomalie legate al programma di lavorazione relativamente ai parametri tecnologici e alle dimensioni impostate agendo direttamente sulle istruzioni del programma da bordo macchina.
5.1 - PROVA PASSO PASSO
Realizzare il primo pezzo in modalità blocco a blocco o in continuo, con utilizzo dei regolatori di velocità (potenziometri), eseguendone la verifica dimensionale e recuperando eventuali errori riscontrati mediante i correttori utensili.

SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-MEC-15 - ATTREZZAGGIO DI MACCHINE UTENSILI CN A 3 ASSI Sulla base dei disegni tecnici, del ciclo di lavorazione e del programma CN relativo al particolare da produrre, il soggetto è in grado di predisporre la macchina utensile a CN a 3 assi per l'esecuzione della lavorazione in serie del lotto di pezzi richiesto.	Versione 1.1 20/01/15



SCHEDA SITUAZIONI TIPO	**SST-MEC-16 - PRODUZIONE DI PARTICOLARI MECCANICI SU MACCHINE CN** A partire dalla macchina a CN a 2 o 3 assi già attrezzata e dalla documentazione tecnica di riferimento, il soggetto è in grado di gestire la produzione del lotto di pezzi richiesto nel rispetto dei tempi e dei parametri qualitativi previsti.	Versione 1.2 15/07/15




SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-MEC-17 - ASSEMBLAGGIO DI GRUPPI MECCANICI
Eseguire le operazioni di assemblaggio di gruppi meccanici nel rispetto delle specifiche progettuali, utilizzando componenti standard reperibili in commercio, particolari finiti realizzati con lavorazioni alle macchine utensili e particolari semilavorati da completare in corso d'opera.
Versione 1.2 15/07/15
1 - VERIFICA MATERIALI
2 - ASSEMBLAGGIO DEI COMPONENTI
3 - MONTAGGIO DI GRUPPI MECCANICI COMPOSTI
4 - VERIFICA FUNZIONALE E RECUPERO ANOMALIE
2.3 - MONTAGGI FINALIZZATI ALLA TRASMISSIONE DEL MOTO
Prevede montaggio di cuscinetti, ingranaggi, pulegge, alberi scanalati, ecc.).
4.3 - VERIFICA FUNZIONALE GRUPPI COMPOSTI
Verifica del funzionamento di gruppi meccanici composti secondo le specifiche di progetto - recupero di eventuali malfunzionamenti.
1.2 - REPERIMENTO MATERIALE
Sulla base della distinta materiale provvede a reperire il materiale necessario al montaggio - Predispone anche le attrezzature speciali (es. maschere di assemblaggio, estrattori).
2.2 - MONTAGGIO IN OPERA
Il montaggio del gruppo meccanico richiede il completamento di componenti semilavorati con lavorazioni da eseguirsi in corso d'opera (es. posizione del foro rilevata da altro particolare).
3.2 - IN CANTIERE
Montaggio in opera di gruppi meccanici complessi di dimensioni elevate che richiedono l'utilizzo di attrezzature particolari (es. gru a torre, autogru) o ponteggi di sostegno.
Q
4.2 - VERIFICA FUNZIONALE
Verifica del funzionamento del gruppo meccanico secondo le specifiche di progetto - recupero di eventuali malfunzionamenti.
Q
1.1 - VERIFICA MATERIALE FORNITO
Tutto il materiale gli viene fornito - Controlla il materiale rispetto alle necessità di montaggio - Segnala eventuali carenze.
2.1 - MONTAGGIO COMPONENTI FINITI
I componenti necessari per l'assemblaggio del gruppo meccanico sono già finiti e vengono montati assieme tra loro anche utilizzando componenti standard reperibili in commercio (es. viti, spine, anelli).
3.1 - IN OFFICINA
Montaggio in opera di gruppi meccanici composti da sottogruppi precedentemente assemblati.
4.1 - RECUPERO DIFETTI
Prevede il recupero di piccoli difetti costruttivi sui particolari costruiti mediante lavorazioni di aggiustaggio o alle macchine utensili.

Area professionale: **MECCANICA, IMPIANTI E COSTRUZIONI**

Settore economico professionale: **MECCANICA, PRODUZIONE E MANUTENZIONE MACCHINE, IMPIANTISTICA**

Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE MECCANICO**

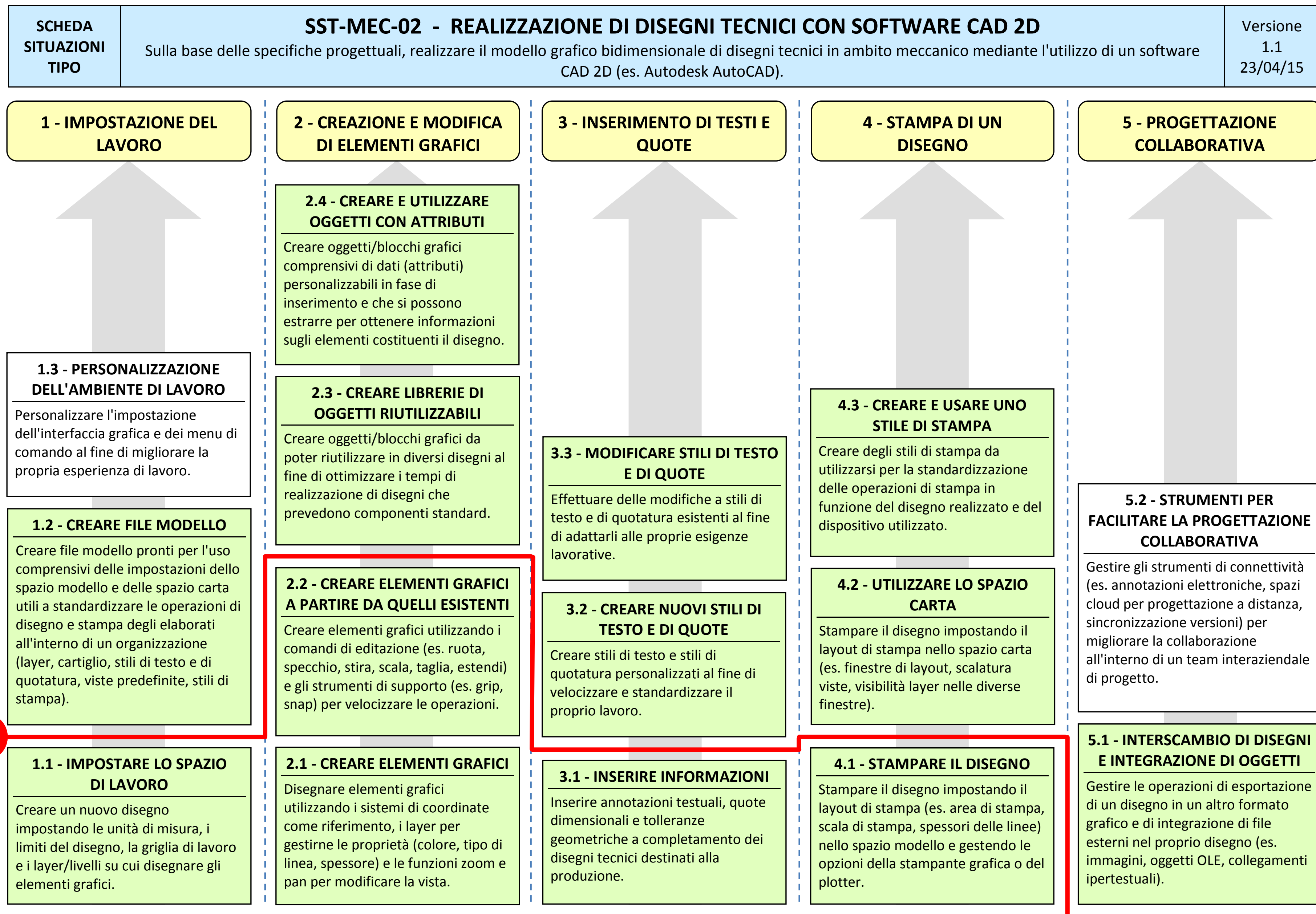
Standard professionali regionali per la Qualifica professionale di:

MONTATORE DI SISTEMI MECCANICI

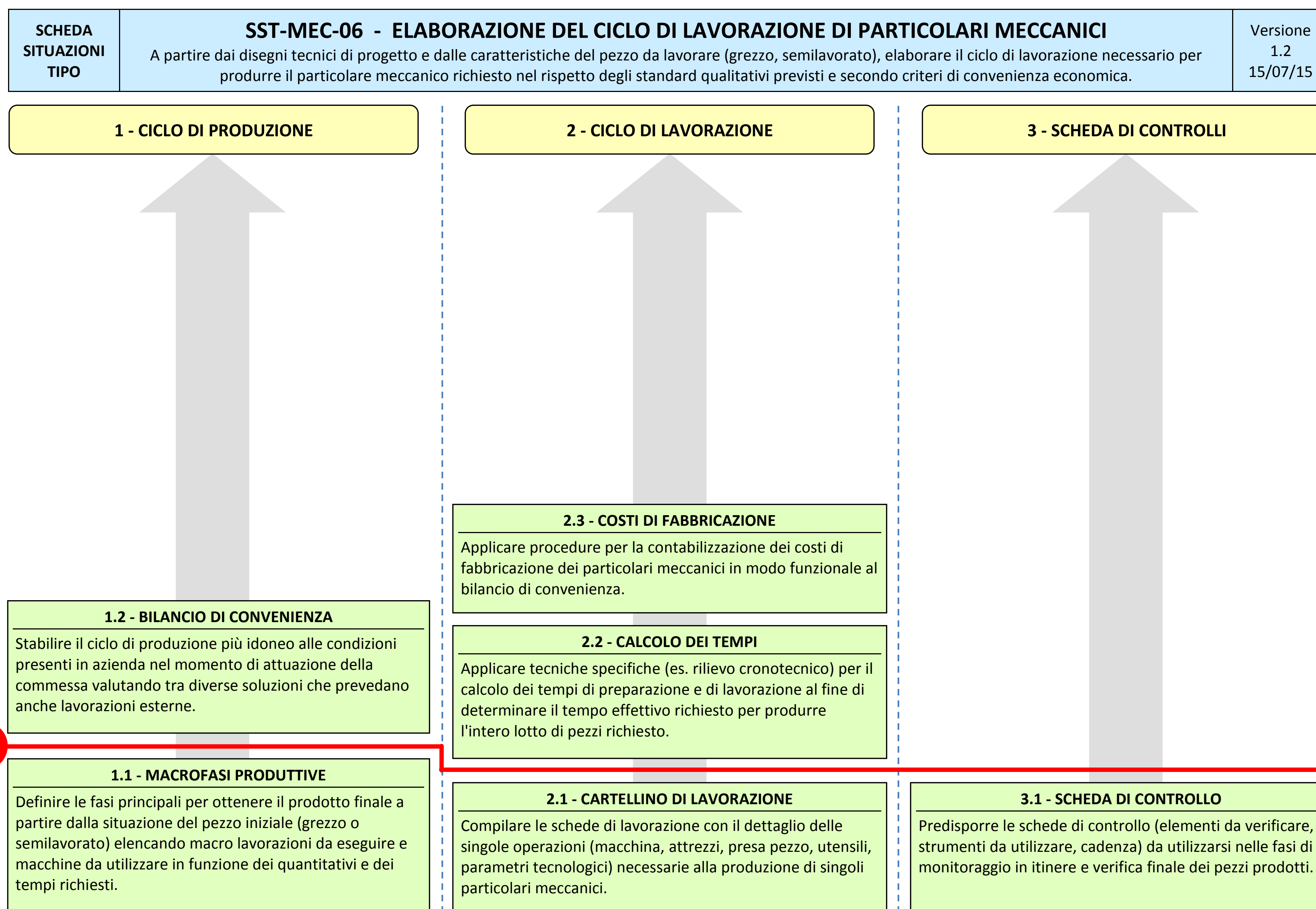
Codice	*Titolo della QPR*	*EQF*	*Nel profilo la QPR è sviluppata in modo:*	*Note sulle SST correlate*
QPR-MEC-02	Realizzazione di disegni tecnici con software CAD 2D	4	Parziale	
QPR-MEC-06	Elaborazione del ciclo di lavorazione di particolari meccanici	4	Parziale	
QPR-MEC-07	Realizzazione di particolari meccanici al tornio parallelo	3	Completo	
QPR-MEC-08	Realizzazione di particolari meccanici alla fresatrice universale	3	Completo	
QPR-MEC-09	Realizzazione di particolari meccanici alla rettificatrice	3	Parziale	
QPR-MEC-10	Realizzazione di lavorazioni su lamiere	3	Parziale	
QPR-MEC-17	Assemblaggio di gruppi meccanici	3	Completo	
QPR-MEC-18	Saldature manuali ad arco elettrico con elettrodi rivestiti (MMA)	3	Parziale	
QPR-MEC-19	Saldature ad arco elettrico in atmosfera protettiva (MIG/MAG)	3	Parziale	
QPR-MEC-20	Saldature manuali ad arco elettrico con procedimento TIG	3	Parziale	
QPR-MEC-22	Assemblaggio di strutture saldate di carpenteria metallica	3	Completo	
QPR-IMP-12	Installazione di sistemi di automazione industriale	3	Parziale	

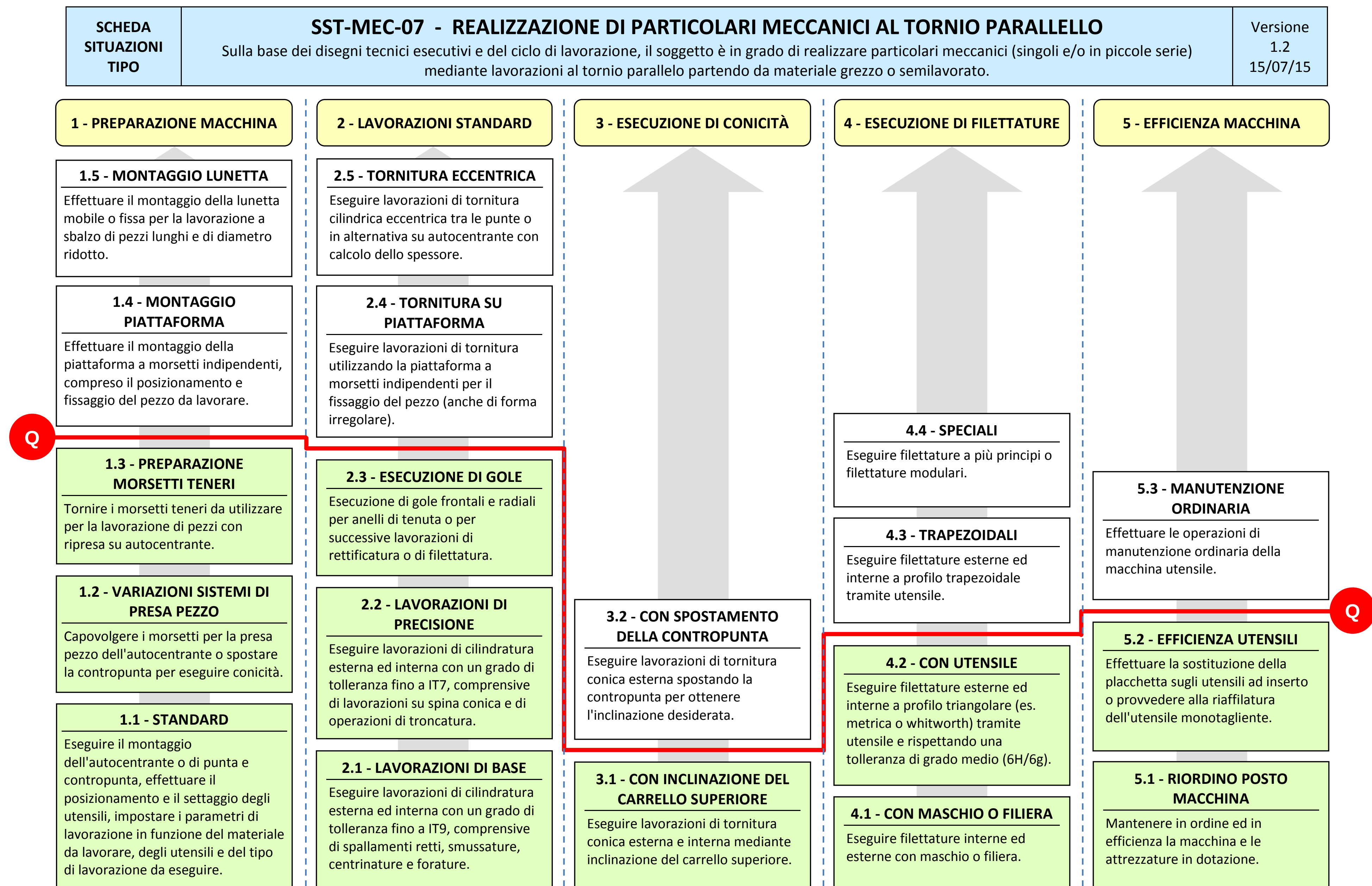
Per ciascuna delle QPR costituenti il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

SCHEDA SITUAZIONI TIPO	**SST-MEC-02 - REALIZZAZIONE DI DISEGNI TECNICI CON SOFTWARE CAD 2D** Sulla base delle specifiche progettuali, realizzare il modello grafico bidimensionale di disegni tecnici in ambito meccanico mediante l'utilizzo di un software CAD 2D (es. Autodesk AutoCAD).	Versione 1.1 23/04/15

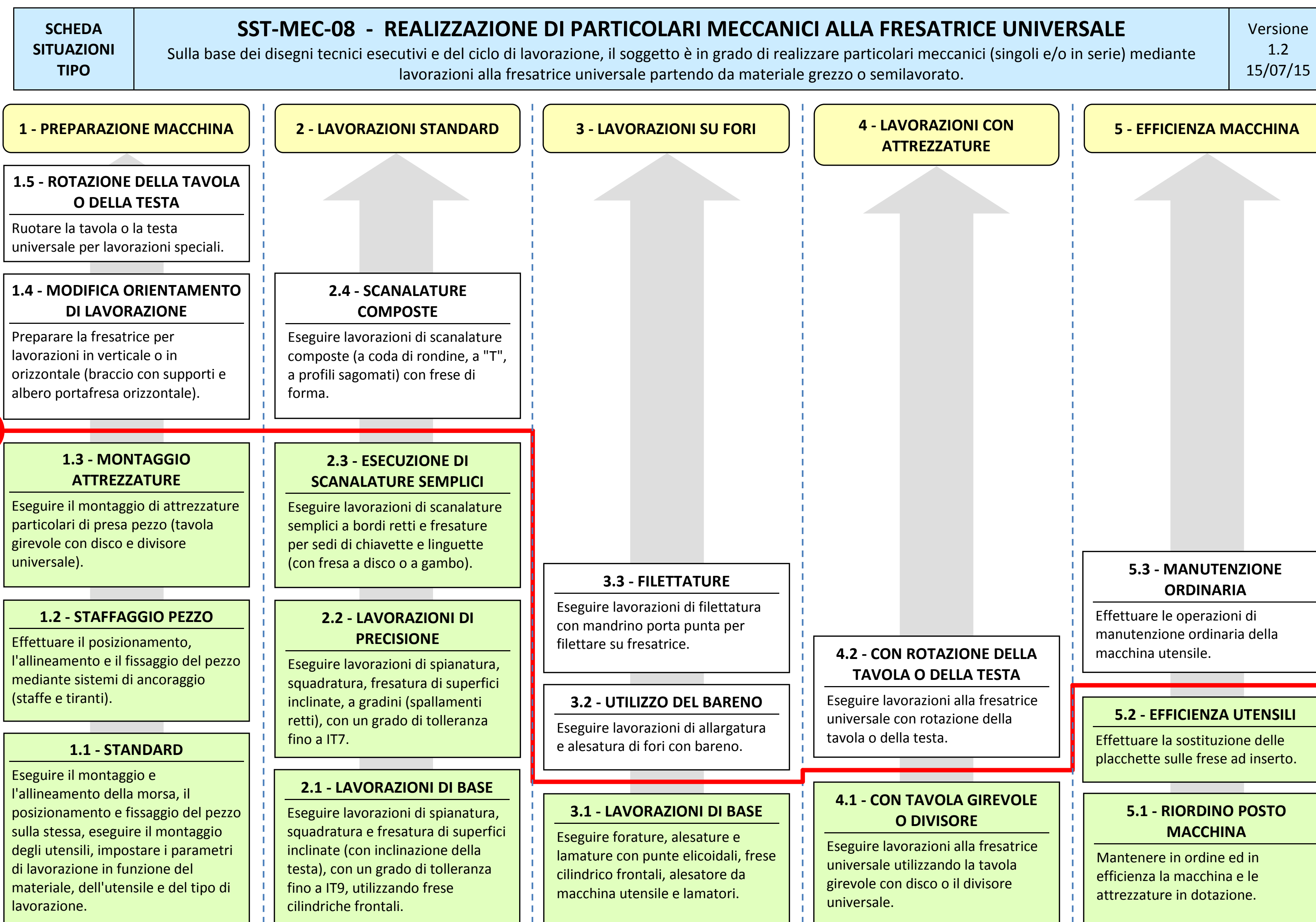


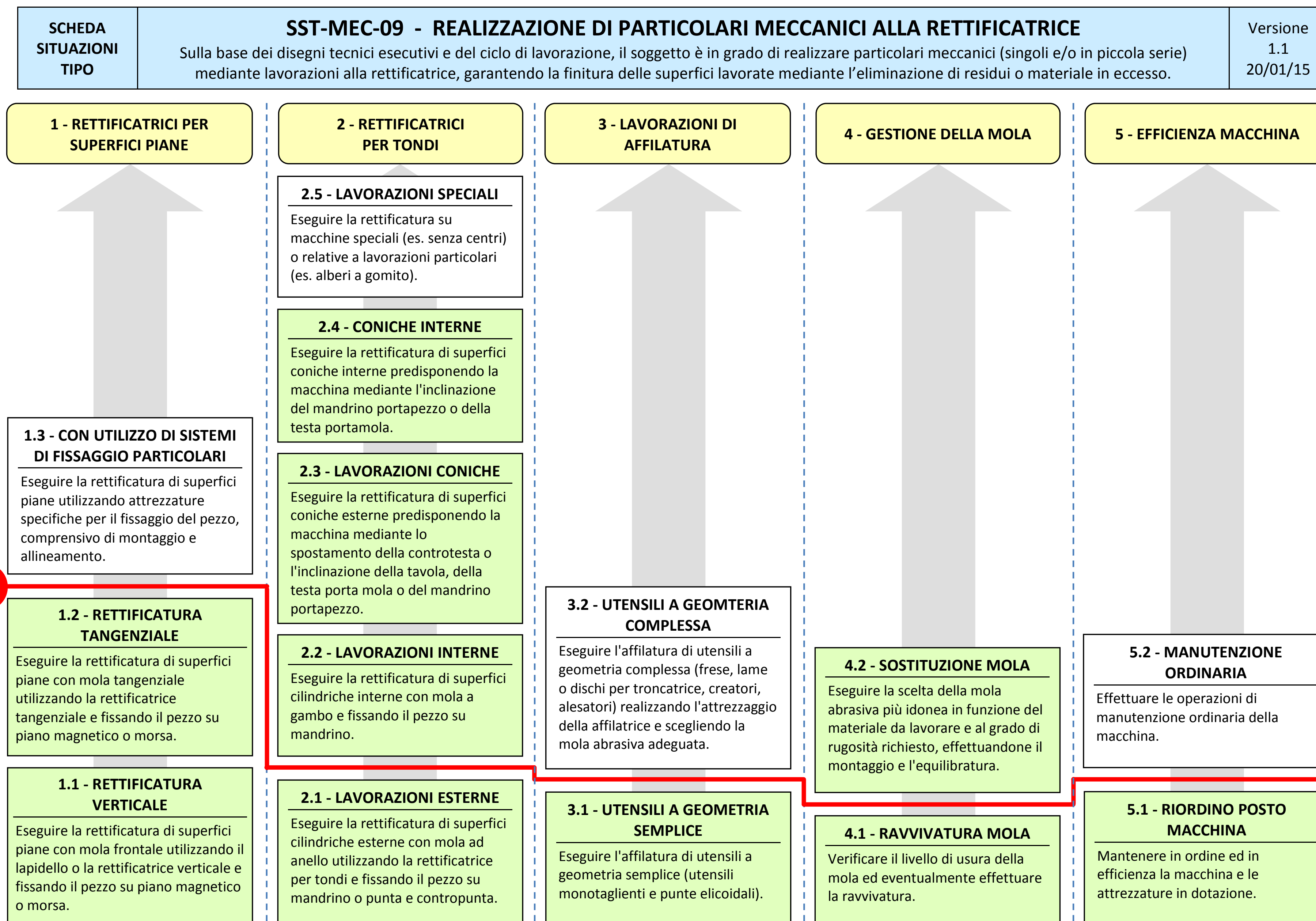
SCHEDA SITUAZIONI TIPO	**SST-MEC-06 - ELABORAZIONE DEL CICLO DI LAVORAZIONE DI PARTICOLARI MECCANICI** A partire dai disegni tecnici di progetto e dalle caratteristiche del pezzo da lavorare (grezzo, semilavorato), elaborare il ciclo di lavorazione necessario per produrre il particolare meccanico richiesto nel rispetto degli standard qualitativi previsti e secondo criteri di convenienza economica.	Versione 1.2 15/07/15



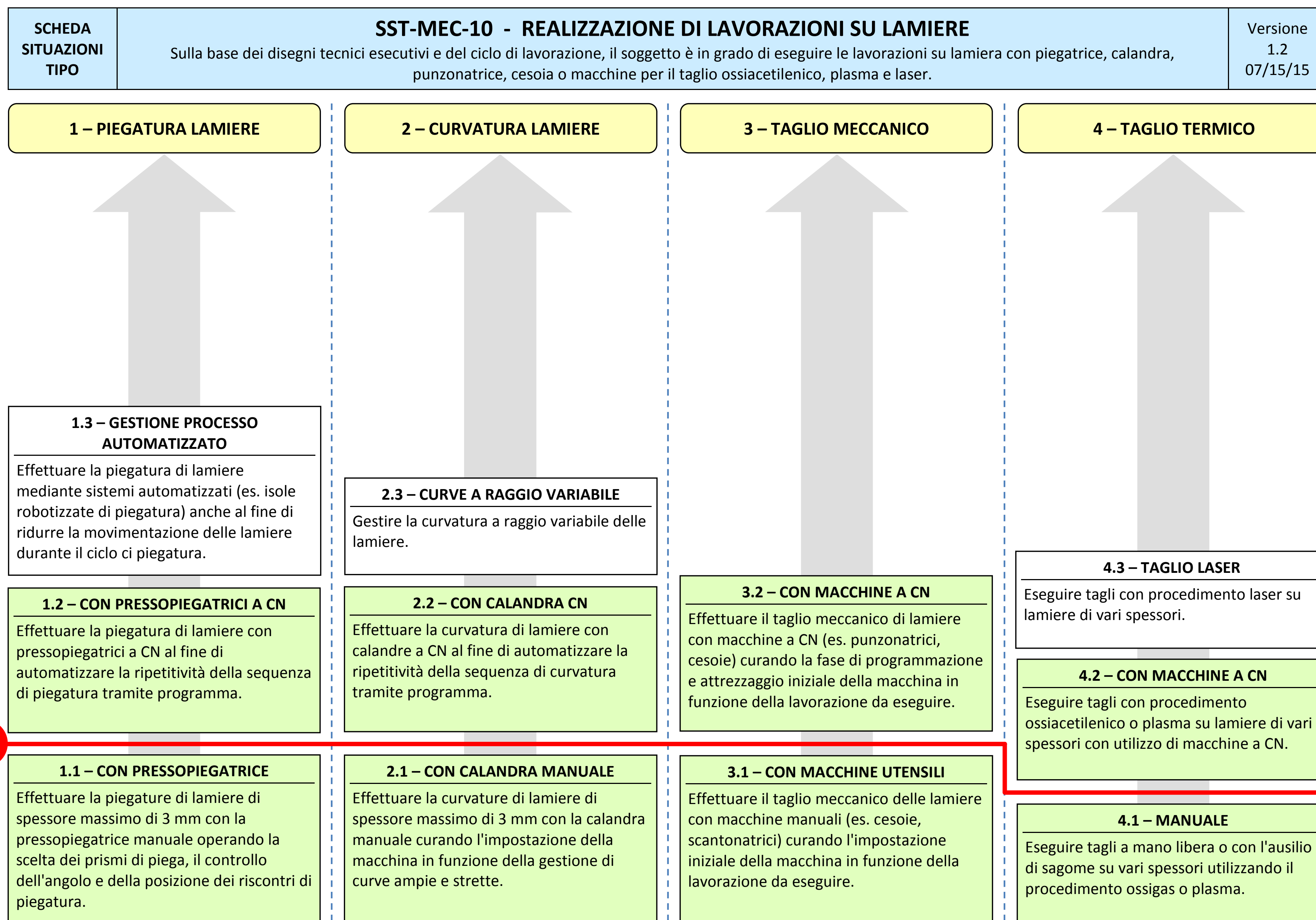

SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-MEC-07 - REALIZZAZIONE DI PARTICOLARI MECCANICI AL TORNIO PARALLELLO
Sulla base dei disegni tecnici esecutivi e del ciclo di lavorazione, il soggetto è in grado di realizzare particolari meccanici (singoli e/o in piccole serie) mediante lavorazioni al tornio parallelo partendo da materiale grezzo o semilavorato.
Versione 1.2 15/07/15
1 - PREPARAZIONE MACCHINA
1.5 - MONTAGGIO LUNETTA
Effettuare il montaggio della lunetta mobile o fissa per la lavorazione a sbalzo di pezzi lunghi e di diametro ridotto.
1.4 - MONTAGGIO PIATTAFORMA
Effettuare il montaggio della piattaforma a morsetti indipendenti, compreso il posizionamento e fissaggio del pezzo da lavorare.
Q
1.3 - PREPARAZIONE MORSETTI TENERI
Tornire i morsetti teneri da utilizzare per la lavorazione di pezzi con ripresa su autocentrante.
1.2 - VARIAZIONI SISTEMI DI PRESA PEZZO
Capovolgere i morsetti per la presa pezzo dell'autocentrante o spostare la contropunta per eseguire conicità.
1.1 - STANDARD
Eseguire il montaggio dell'autocentrante o di punta e contropunta, effettuare il posizionamento e il settaggio degli utensili, impostare i parametri di lavorazione in funzione del materiale da lavorare, degli utensili e del tipo di lavorazione da eseguire.
2 - LAVORAZIONI STANDARD
2.5 - TORNITURA ECCENTRICA
Eseguire lavorazioni di tornitura cilindrica eccentrica tra le punte o in alternativa su autocentrante con calcolo dello spessore.
2.4 - TORNITURA SU PIATTAFORMA
Eseguire lavorazioni di tornitura utilizzando la piattaforma a morsetti indipendenti per il fissaggio del pezzo (anche di forma irregolare).
2.3 - ESECUZIONE DI GOLE
Esecuzione di gole frontali e radiali per anelli di tenuta o per successive lavorazioni di rettificatura o di filettatura.
2.2 - LAVORAZIONI DI PRECISIONE
Eseguire lavorazioni di cilindratura esterna ed interna con un grado di tolleranza fino a IT7, comprensive di lavorazioni su spina conica e di operazioni di troncatura.
2.1 - LAVORAZIONI DI BASE
Eseguire lavorazioni di cilindratura esterna ed interna con un grado di tolleranza fino a IT9, comprensive di spallamenti retti, smussature, centrinature e forature.
3 - ESECUZIONE DI CONICITÀ
3.2 - CON SPOSTAMENTO DELLA CONTROPUNTA
Eseguire lavorazioni di tornitura conica esterna spostando la contropunta per ottenere l'inclinazione desiderata.
3.1 - CON INCLINAZIONE DEL CARRELLO SUPERIORE
Eseguire lavorazioni di tornitura conica esterna e interna mediante inclinazione del carrello superiore.
4 - ESECUZIONE DI FILETTATURE
4.4 - SPECIALI
Eseguire filettature a più principi o filettature modulari.
4.3 - TRAPEZOIDALI
Eseguire filettature esterne ed interne a profilo trapezoidale tramite utensile.
4.2 - CON UTENSILE
Eseguire filettature esterne ed interne a profilo triangolare (es. metrica o whitworth) tramite utensile e rispettando una tolleranza di grado medio (6H/6g).
4.1 - CON MASCHIO O FILIERA
Eseguire filettature interne ed esterne con maschio o filiera.
5 - EFFICIENZA MACCHINA
5.3 - MANUTENZIONE ORDINARIA
Effettuare le operazioni di manutenzione ordinaria della macchina utensile.
Q
5.2 - EFFICIENZA UTENSILI
Effettuare la sostituzione della placchetta sugli utensili ad inserto o provvedere alla riaffilatura dell'utensile monotagliente.
5.1 - RIORDINO POSTO MACCHINA
Mantenere in ordine ed in efficienza la macchina e le attrezzature in dotazione.

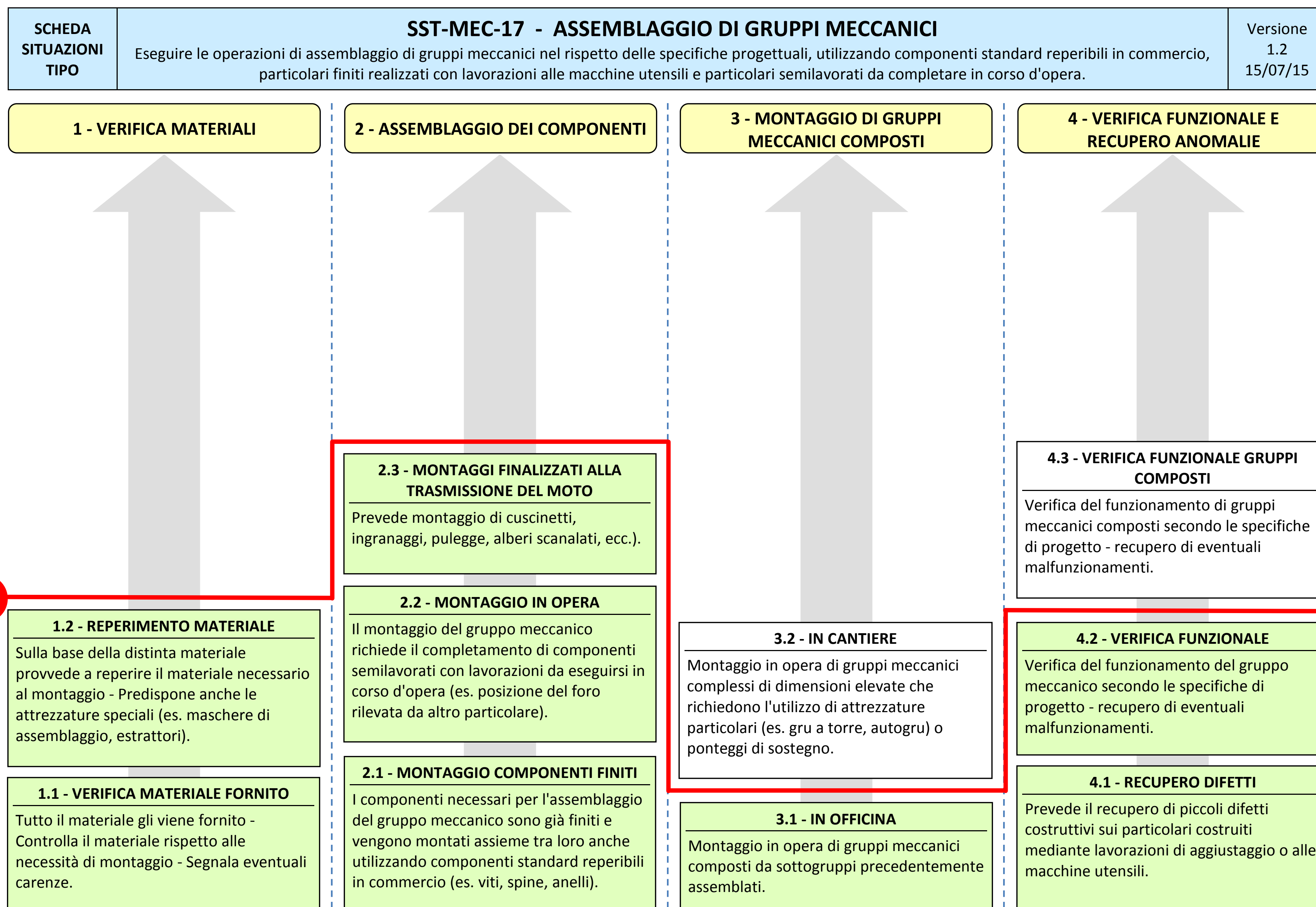
SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-MEC-08 - REALIZZAZIONE DI PARTICOLARI MECCANICI ALLA FRESATRICE UNIVERSALE Sulla base dei disegni tecnici esecutivi e del ciclo di lavorazione, il soggetto è in grado di realizzare particolari meccanici (singoli e/o in serie) mediante lavorazioni alla fresatrice universale partendo da materiale grezzo o semilavorato.	Versione 1.2 15/07/15



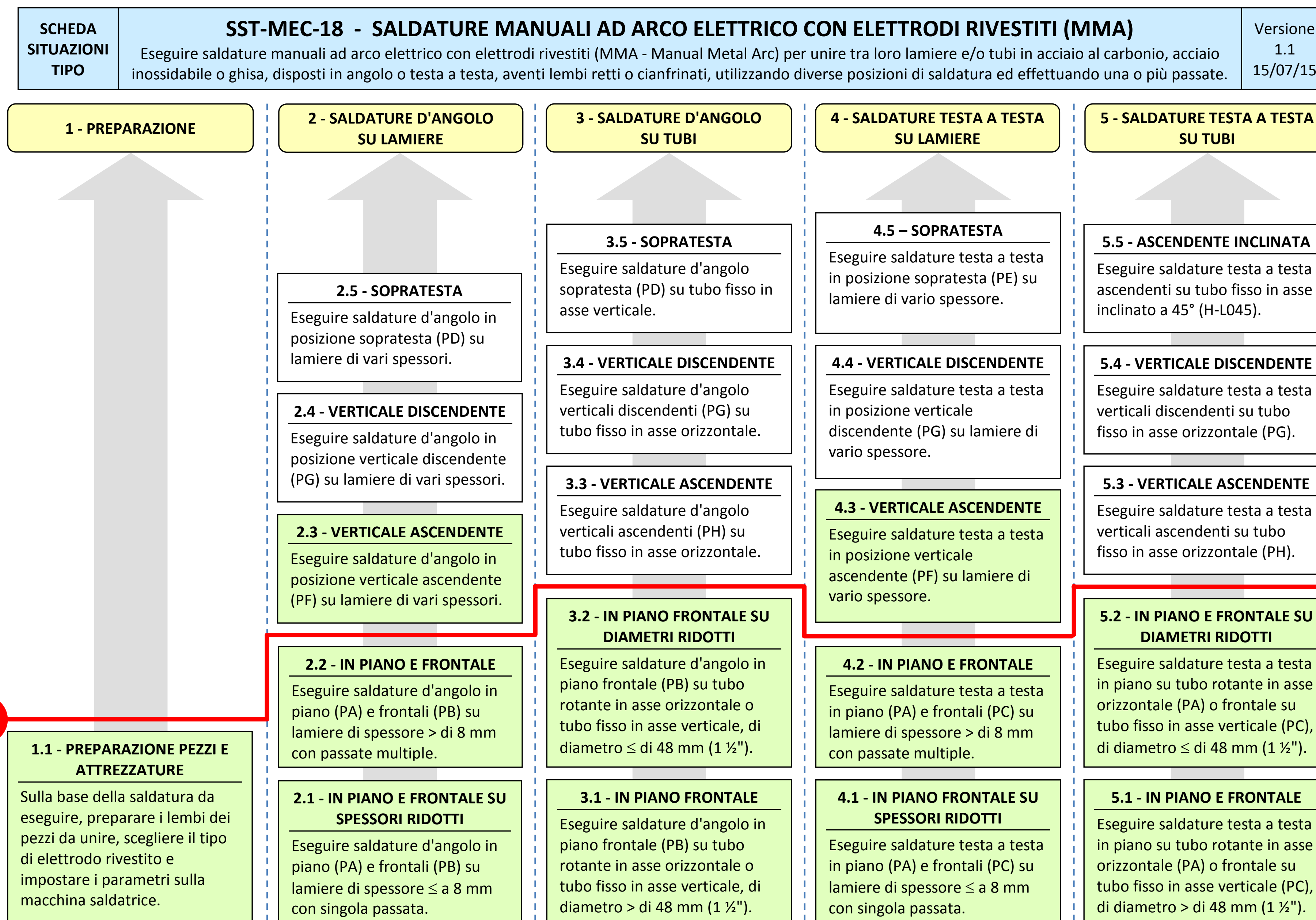

SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-MEC-09 - REALIZZAZIONE DI PARTICOLARI MECCANICI ALLA RETTIFICATRICE
Sulla base dei disegni tecnici esecutivi e del ciclo di lavorazione, il soggetto è in grado di realizzare particolari meccanici (singoli e/o in piccola serie) mediante lavorazioni alla rettificatrice, garantendo la finitura delle superfici lavorate mediante l'eliminazione di residui o materiale in eccesso.
Versione 1.1 20/01/15
1 - RETTIFICATRICI PER SUPERFICI PIANE
2 - RETTIFICATRICI PER TONDI
3 - LAVORAZIONI DI AFFILATURA
4 - GESTIONE DELLA MOLA
5 - EFFICIENZA MACCHINA
1.3 - CON UTILIZZO DI SISTEMI DI FISSAGGIO PARTICOLARI
Eseguire la rettificatura di superfici piane utilizzando attrezzature specifiche per il fissaggio del pezzo, comprensivo di montaggio e allineamento.
1.2 - RETTIFICATURA TANGENZIALE
Eseguire la rettificatura di superfici piane con mola tangenziale utilizzando la rettificatrice tangenziale e fissando il pezzo su piano magnetico o morsa.
1.1 - RETTIFICATURA VERTICALE
Eseguire la rettificatura di superfici piane con mola frontale utilizzando il lapidello o la rettificatrice verticale e fissando il pezzo su piano magnetico o morsa.
2.5 - LAVORAZIONI SPECIALI
Eseguire la rettificatura su macchine speciali (es. senza centri) o relative a lavorazioni particolari (es. alberi a gomito).
2.4 - CONICHE INTERNE
Eseguire la rettificatura di superfici coniche interne predisponendo la macchina mediante l'inclinazione del mandrino portapezzo o della testa portamola.
2.3 - LAVORAZIONI CONICHE
Eseguire la rettificatura di superfici coniche esterne predisponendo la macchina mediante lo spostamento della controtesta o l'inclinazione della tavola, della testa porta mola o del mandrino portapezzo.
2.2 - LAVORAZIONI INTERNE
Eseguire la rettificatura di superfici cilindriche interne con mola a gambo e fissando il pezzo su mandrino.
2.1 - LAVORAZIONI ESTERNE
Eseguire la rettificatura di superfici cilindriche esterne con mola ad anello utilizzando la rettificatrice per tondi e fissando il pezzo su mandrino o punta e contropunta.
3.2 - UTENSILI A GEOMTERIA COMPLESSA
Eseguire l'affilatura di utensili a geometria complessa (frese, lame o dischi per troncatrice, creatori, alesatori) realizzando l'attrezzaggio della affilatrice e scegliendo la mola abrasiva adeguata.
3.1 - UTENSILI A GEOMETRIA SEMPLICE
Eseguire l'affilatura di utensili a geometria semplice (utensili monotaglienti e punte elicoidali).
4.2 - SOSTITUZIONE MOLA
Eseguire la scelta della mola abrasiva più idonea in funzione del materiale da lavorare e al grado di rugosità richiesto, effettuandone il montaggio e l'equilibratura.
4.1 - RAVVIVATURA MOLA
Verificare il livello di usura della mola ed eventualmente effettuare la ravvivatura.
5.2 - MANUTENZIONE ORDINARIA
Effettuare le operazioni di manutenzione ordinaria della macchina.
5.1 - RIORDINO POSTO MACCHINA
Mantenere in ordine ed in efficienza la macchina e le attrezzature in dotazione.
Q
Q

SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-MEC-10 - REALIZZAZIONE DI LAVORAZIONI SU LAMIERE Sulla base dei disegni tecnici esecutivi e del ciclo di lavorazione, il soggetto è in grado di eseguire le lavorazioni su lamiera con piegatrice, calandra, punzonatrice, cesoia o macchine per il taglio ossiacetilenico, plasma e laser.	Versione 1.2 07/15/15

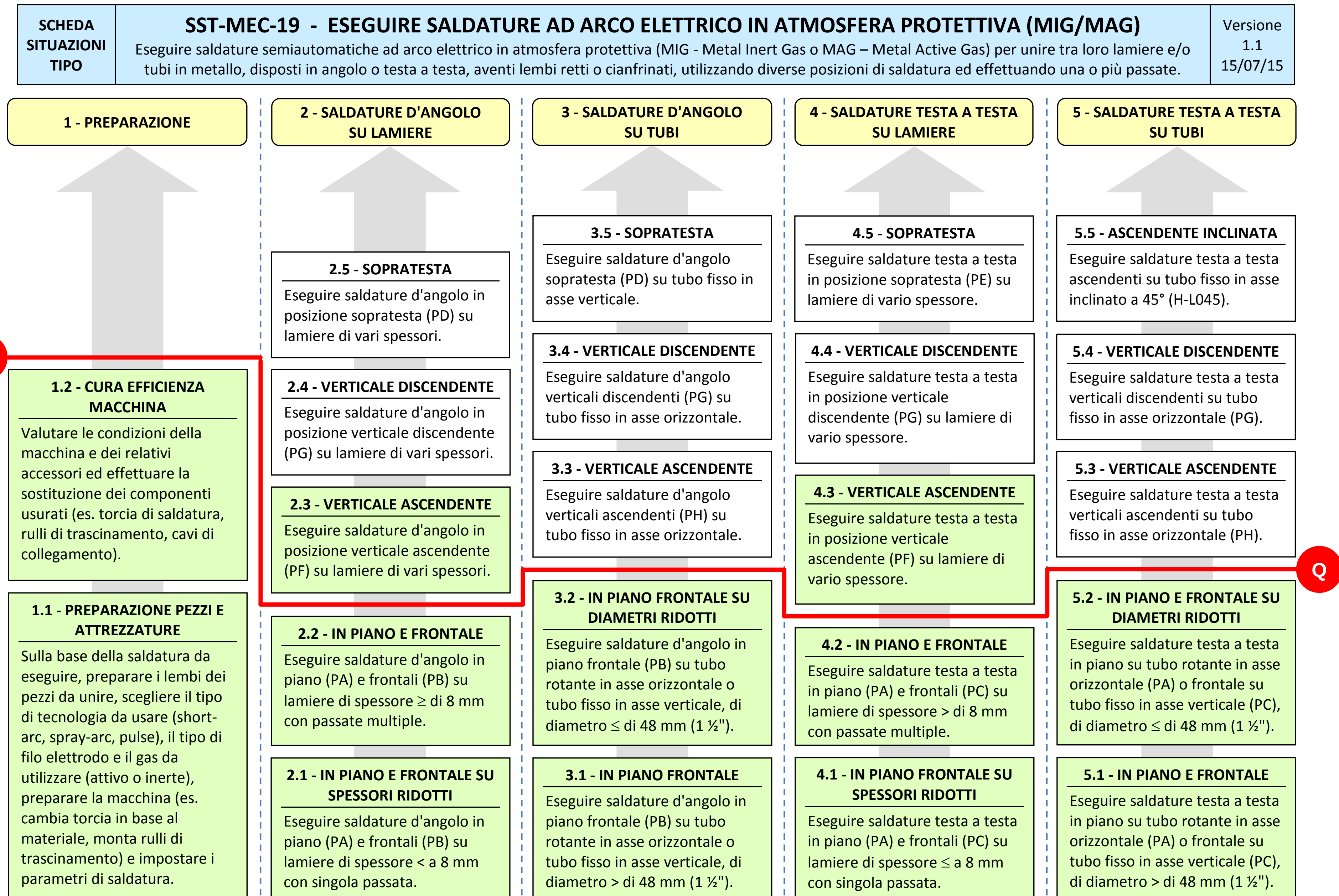


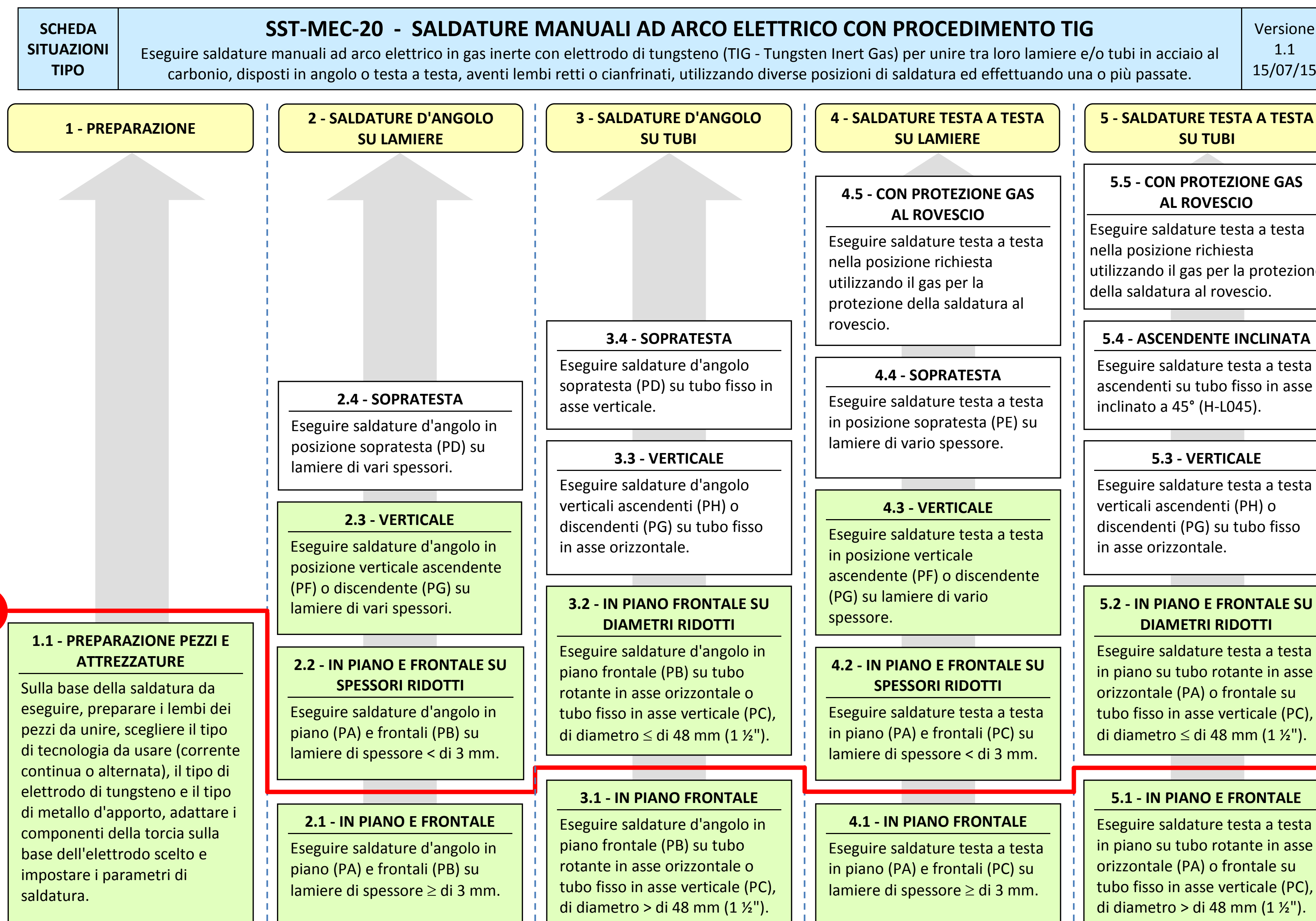

SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-MEC-17 - ASSEMBLAGGIO DI GRUPPI MECCANICI
Eseguire le operazioni di assemblaggio di gruppi meccanici nel rispetto delle specifiche progettuali, utilizzando componenti standard reperibili in commercio, particolari finiti realizzati con lavorazioni alle macchine utensili e particolari semilavorati da completare in corso d'opera.
Versione 1.2 15/07/15
1 - VERIFICA MATERIALI
2 - ASSEMBLAGGIO DEI COMPONENTI
3 - MONTAGGIO DI GRUPPI MECCANICI COMPOSTI
4 - VERIFICA FUNZIONALE E RECUPERO ANOMALIE
Q
1.2 - REPERIMENTO MATERIALE
Sulla base della distinta materiale provvede a reperire il materiale necessario al montaggio - Predispone anche le attrezzature speciali (es. maschere di assemblaggio, estrattori).
1.1 - VERIFICA MATERIALE FORNITO
Tutto il materiale gli viene fornito - Controlla il materiale rispetto alle necessità di montaggio - Segnala eventuali carenze.
2.3 - MONTAGGI FINALIZZATI ALLA TRASMISSIONE DEL MOTO
Prevede montaggio di cuscinetti, ingranaggi, pulegge, alberi scanalati, ecc.).
2.2 - MONTAGGIO IN OPERA
Il montaggio del gruppo meccanico richiede il completamento di componenti semilavorati con lavorazioni da eseguirsi in corso d'opera (es. posizione del foro rilevata da altro particolare).
2.1 - MONTAGGIO COMPONENTI FINITI
I componenti necessari per l'assemblaggio del gruppo meccanico sono già finiti e vengono montati assieme tra loro anche utilizzando componenti standard reperibili in commercio (es. viti, spine, anelli).
3.2 - IN CANTIERE
Montaggio in opera di gruppi meccanici complessi di dimensioni elevate che richiedono l'utilizzo di attrezzature particolari (es. gru a torre, autogru) o ponteggi di sostegno.
3.1 - IN OFFICINA
Montaggio in opera di gruppi meccanici composti da sottogruppi precedentemente assemblati.
4.3 - VERIFICA FUNZIONALE GRUPPI COMPOSTI
Verifica del funzionamento di gruppi meccanici composti secondo le specifiche di progetto - recupero di eventuali malfunzionamenti.
Q
4.2 - VERIFICA FUNZIONALE
Verifica del funzionamento del gruppo meccanico secondo le specifiche di progetto - recupero di eventuali malfunzionamenti.
4.1 - RECUPERO DIFETTI
Prevede il recupero di piccoli difetti costruttivi sui particolari costruiti mediante lavorazioni di aggiustaggio o alle macchine utensili.

SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-MEC-18 - SALDATURE MANUALI AD ARCO ELETTRICO CON ELETTRODI RIVESTITI (MMA) Eseguire saldature manuali ad arco elettrico con elettrodi rivestiti (MMA - Manual Metal Arc) per unire tra loro lamiere e/o tubi in acciaio al carbonio, acciaio inossidabile o ghisa, disposti in angolo o testa a testa, aventi lembi retti o cianfrinati, utilizzando diverse posizioni di saldatura ed effettuando una o più passate.	Versione 1.1 15/07/15

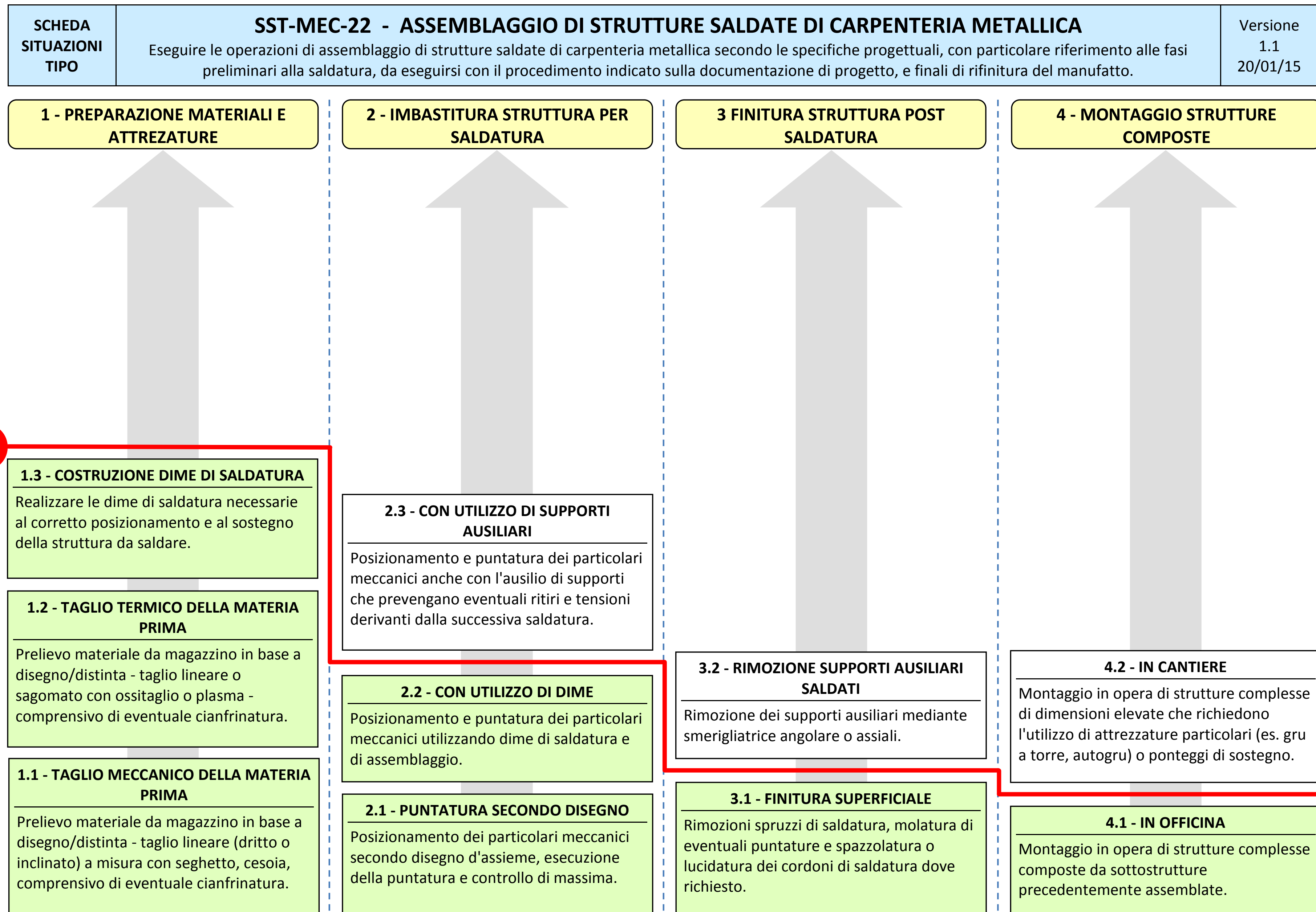


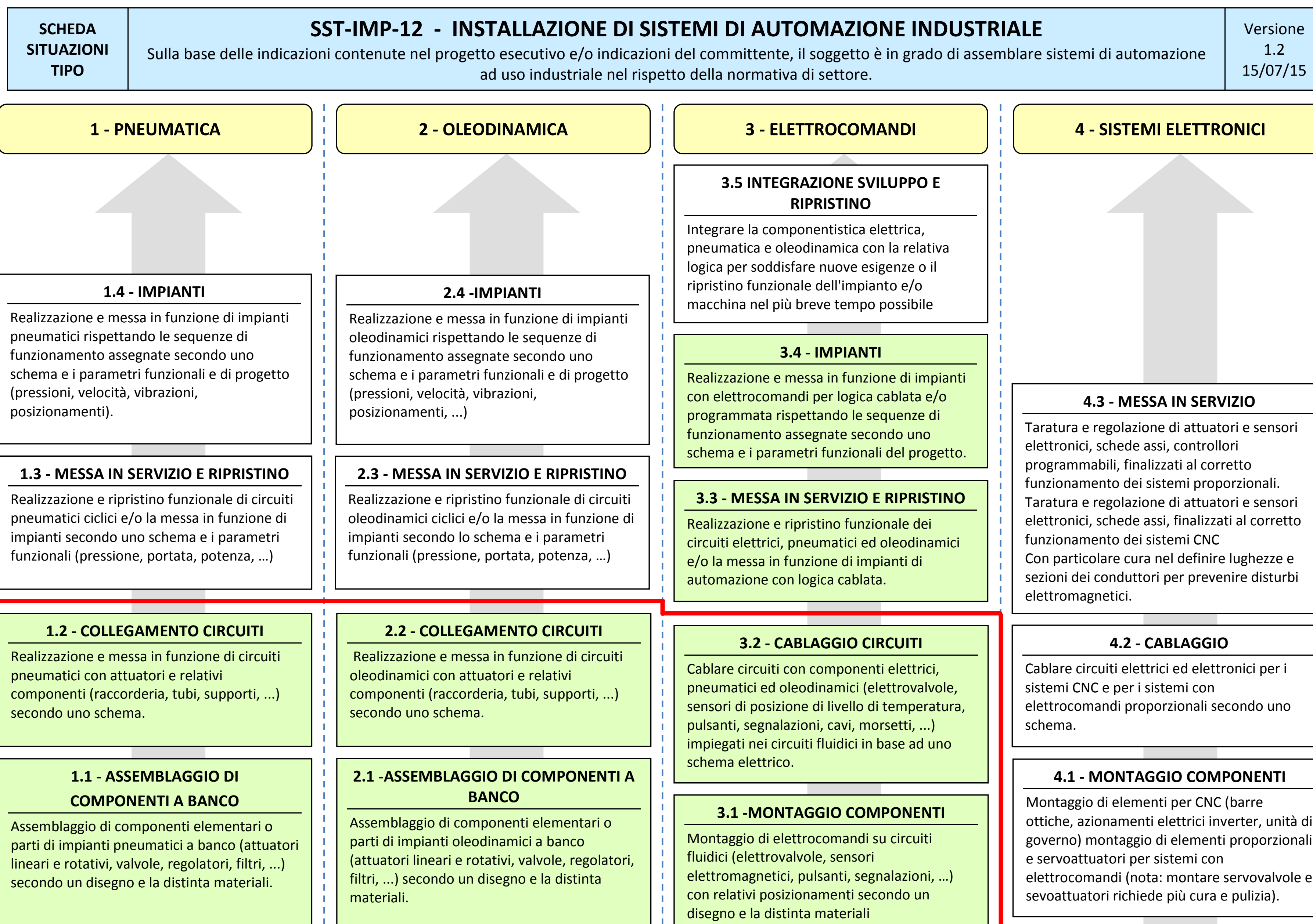
SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-MEC-19 - ESEGUIRE SALDATURE AD ARCO ELETTRICO IN ATMOSFERA PROTETTIVA (MIG/MAG) Eseguire saldature semiautomatiche ad arco elettrico in atmosfera protettiva (MIG - Metal Inert Gas o MAG – Metal Active Gas) per unire tra loro lamiere e/o tubi in metallo, disposti in angolo o testa a testa, aventi lembi retti o cianfrinati, utilizzando diverse posizioni di saldatura ed effettuando una o più passate.	Versione 1.1 15/07/15





SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-MEC-20 - SALDATURE MANUALI AD ARCO ELETTRICO CON PROCEDIMENTO TIG
Eseguire saldature manuali ad arco elettrico in gas inerte con elettrodo di tungsteno (TIG - Tungsten Inert Gas) per unire tra loro lamiere e/o tubi in acciaio al carbonio, disposti in angolo o testa a testa, aventi lembi retti o cianfrinati, utilizzando diverse posizioni di saldatura ed effettuando una o più passate.
Versione 1.1 15/07/15
1 - PREPARAZIONE
1.1 - PREPARAZIONE PEZZI E ATTREZZATURE
Sulla base della saldatura da eseguire, preparare i lembi dei pezzi da unire, scegliere il tipo di tecnologia da usare (corrente continua o alternata), il tipo di elettrodo di tungsteno e il tipo di metallo d'apporto, adattare i componenti della torcia sulla base dell'elettrodo scelto e impostare i parametri di saldatura.
2 - SALDATURE D'ANGOLO SU LAMIERE
2.4 - SOPRATESTA
Eseguire saldature d'angolo in posizione sopratesta (PD) su lamiere di vari spessori.
2.3 - VERTICALE
Eseguire saldature d'angolo in posizione verticale ascendente (PF) o discendente (PG) su lamiere di vari spessori.
2.2 - IN PIANO E FRONTALE SU SPESSORI RIDOTTI
Eseguire saldature d'angolo in piano (PA) e frontali (PB) su lamiere di spessore < di 3 mm.
2.1 - IN PIANO E FRONTALE
Eseguire saldature d'angolo in piano (PA) e frontali (PB) su lamiere di spessore ≥ di 3 mm.
3 - SALDATURE D'ANGOLO SU TUBI
3.4 - SOPRATESTA
Eseguire saldature d'angolo sopratesta (PD) su tubo fisso in asse verticale.
3.3 - VERTICALE
Eseguire saldature d'angolo verticali ascendenti (PH) o discendenti (PG) su tubo fisso in asse orizzontale.
3.2 - IN PIANO FRONTALE SU DIAMETRI RIDOTTI
Eseguire saldature d'angolo in piano frontale (PB) su tubo rotante in asse orizzontale o tubo fisso in asse verticale (PC), di diametro ≤ di 48 mm (1 ½").
3.1 - IN PIANO FRONTALE
Eseguire saldature d'angolo in piano frontale (PB) su tubo rotante in asse orizzontale o tubo fisso in asse verticale (PC), di diametro > di 48 mm (1 ½").
4 - SALDATURE TESTA A TESTA SU LAMIERE
4.5 - CON PROTEZIONE GAS AL ROVESCIO
Eseguire saldature testa a testa nella posizione richiesta utilizzando il gas per la protezione della saldatura al rovescio.
4.4 - SOPRATESTA
Eseguire saldature testa a testa in posizione sopratesta (PE) su lamiere di vario spessore.
4.3 - VERTICALE
Eseguire saldature testa a testa in posizione verticale ascendente (PF) o discendente (PG) su lamiere di vario spessore.
4.2 - IN PIANO E FRONTALE SU SPESSORI RIDOTTI
Eseguire saldature testa a testa in piano (PA) e frontali (PC) su lamiere di spessore < di 3 mm.
4.1 - IN PIANO FRONTALE
Eseguire saldature testa a testa in piano (PA) e frontali (PC) su lamiere di spessore ≥ di 3 mm.
5 - SALDATURE TESTA A TESTA SU TUBI
5.5 - CON PROTEZIONE GAS AL ROVESCIO
Eseguire saldature testa a testa nella posizione richiesta utilizzando il gas per la protezione della saldatura al rovescio.
5.4 - ASCENDENTE INCLINATA
Eseguire saldature testa a testa ascendenti su tubo fisso in asse inclinato a 45° (H-L045).
5.3 - VERTICALE
Eseguire saldature testa a testa verticali ascendenti (PH) o discendenti (PG) su tubo fisso in asse orizzontale.
5.2 - IN PIANO E FRONTALE SU DIAMETRI RIDOTTI
Eseguire saldature testa a testa in piano su tubo rotante in asse orizzontale (PA) o frontale su tubo fisso in asse verticale (PC), di diametro ≤ di 48 mm (1 ½").
5.1 - IN PIANO E FRONTALE
Eseguire saldature testa a testa in piano su tubo rotante in asse orizzontale (PA) o frontale su tubo fisso in asse verticale (PC), di diametro > di 48 mm (1 ½").
Q
Q


SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-MEC-22 - ASSEMBLAGGIO DI STRUTTURE SALDATE DI CARPENTERIA METALLICA
Eseguire le operazioni di assemblaggio di strutture saldate di carpenteria metallica secondo le specifiche progettuali, con particolare riferimento alle fasi preliminari alla saldatura, da eseguirsi con il procedimento indicato sulla documentazione di progetto, e finali di rifinitura del manufatto.
Versione 1.1 20/01/15
1 - PREPARAZIONE MATERIALI E ATTREZATURE
2 - IMBASTITURA STRUTTURA PER SALDATURA
3 FINITURA STRUTTURA POST SALDATURA
4 - MONTAGGIO STRUTTURE COMPOSTE
Q
1.3 - COSTRUZIONE DIME DI SALDATURA
Realizzare le dime di saldatura necessarie al corretto posizionamento e al sostegno della struttura da saldare.
1.2 - TAGLIO TERMICO DELLA MATERIA PRIMA
Prelievo materiale da magazzino in base a disegno/distinta - taglio lineare o sagomato con ossitaglio o plasma - comprensivo di eventuale cianfrinatura.
1.1 - TAGLIO MECCANICO DELLA MATERIA PRIMA
Prelievo materiale da magazzino in base a disegno/distinta - taglio lineare (dritto o inclinato) a misura con seghetto, cesoia, comprensivo di eventuale cianfrinatura.
2.3 - CON UTILIZZO DI SUPPORTI AUSILIARI
Posizionamento e puntatura dei particolari meccanici anche con l'ausilio di supporti che prevengano eventuali ritiri e tensioni derivanti dalla successiva saldatura.
2.2 - CON UTILIZZO DI DIME
Posizionamento e puntatura dei particolari meccanici utilizzando dime di saldatura e di assemblaggio.
2.1 - PUNTATURA SECONDO DISEGNO
Posizionamento dei particolari meccanici secondo disegno d'assieme, esecuzione della puntatura e controllo di massima.
3.2 - RIMOZIONE SUPPORTI AUSILIARI SALDATI
Rimozione dei supporti ausiliari mediante smerigliatrice angolare o assiali.
3.1 - FINITURA SUPERFICIALE
Rimozioni spruzzi di saldatura, molatura di eventuali puntature e spazzolatura o lucidatura dei cordoni di saldatura dove richiesto.
4.2 - IN CANTIERE
Montaggio in opera di strutture complesse di dimensioni elevate che richiedono l'utilizzo di attrezzature particolari (es. gru a torre, autogru) o ponteggi di sostegno.
Q
4.1 - IN OFFICINA
Montaggio in opera di strutture complesse composte da sottostrutture precedentemente assemblate.


SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-IMP-12 - INSTALLAZIONE DI SISTEMI DI AUTOMAZIONE INDUSTRIALE
Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e/o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di assemblare sistemi di automazione ad uso industriale nel rispetto della normativa di settore.
Versione 1.2 15/07/15
1 - PNEUMATICA
2 - OLEODINAMICA
3 - ELETTROCOMANDI
4 - SISTEMI ELETTRONICI
3.5 INTEGRAZIONE SVILUPPO E RIPRISTINO
Integrare la componentistica elettrica, pneumatica e oleodinamica con la relativa logica per soddisfare nuove esigenze o il ripristino funzionale dell'impianto e/o macchina nel più breve tempo possibile
1.4 - IMPIANTI
Realizzazione e messa in funzione di impianti pneumatici rispettando le sequenze di funzionamento assegnate secondo uno schema e i parametri funzionali e di progetto (pressioni, velocità, vibrazioni, posizionamenti).
2.4 -IMPIANTI
Realizzazione e messa in funzione di impianti oleodinamici rispettando le sequenze di funzionamento assegnate secondo uno schema e i parametri funzionali e di progetto (pressioni, velocità, vibrazioni, posizionamenti, ...)
3.4 - IMPIANTI
Realizzazione e messa in funzione di impianti con elettrocomandi per logica cablata e/o programmata rispettando le sequenze di funzionamento assegnate secondo uno schema e i parametri funzionali del progetto.
4.3 - MESSA IN SERVIZIO
Taratura e regolazione di attuatori e sensori elettronici, schede assi, controllori programmabili, finalizzati al corretto funzionamento dei sistemi proporzionali.
Taratura e regolazione di attuatori e sensori elettronici, schede assi, finalizzati al corretto funzionamento dei sistemi CNC
Con particolare cura nel definire lughezze e sezioni dei conduttori per prevenire disturbi elettromagnetici.
1.3 - MESSA IN SERVIZIO E RIPRISTINO
Realizzazione e ripristino funzionale di circuiti pneumatici ciclici e/o la messa in funzione di impianti secondo uno schema e i parametri funzionali (pressione, portata, potenza, ...)
2.3 - MESSA IN SERVIZIO E RIPRISTINO
Realizzazione e ripristino funzionale di circuiti oleodinamici ciclici e/o la messa in funzione di impianti secondo lo schema e i parametri funzionali (pressione, portata, potenza, ...)
3.3 - MESSA IN SERVIZIO E RIPRISTINO
Realizzazione e ripristino funzionale dei circuiti elettrici, pneumatici ed oleodinamici e/o la messa in funzione di impianti di automazione con logica cablata.
Q
1.2 - COLLEGAMENTO CIRCUITI
Realizzazione e messa in funzione di circuiti pneumatici con attuatori e relativi componenti (raccorderia, tubi, supporti, ...) secondo uno schema.
2.2 - COLLEGAMENTO CIRCUITI
Realizzazione e messa in funzione di circuiti oleodinamici con attuatori e relativi componenti (raccorderia, tubi, supporti, ...) secondo uno schema.
3.2 - CABLAGGIO CIRCUITI
Cablare circuiti con componenti elettrici, pneumatici ed oleodinamici (elettrovalvole, sensori di posizione di livello di temperatura, pulsanti, segnalazioni, cavi, morsetti, ...) impiegati nei circuiti fluidici in base ad uno schema elettrico.
4.2 - CABLAGGIO
Cablare circuiti elettrici ed elettronici per i sistemi CNC e per i sistemi con elettrocomandi proporzionali secondo uno schema.
1.1 - ASSEMBLAGGIO DI COMPONENTI A BANCO
Assemblaggio di componenti elementari o parti di impianti pneumatici a banco (attuatori lineari e rotativi, valvole, regolatori, filtri, ...) secondo un disegno e la distinta materiali.
2.1 -ASSEMBLAGGIO DI COMPONENTI A BANCO
Assemblaggio di componenti elementari o parti di impianti oleodinamici a banco (attuatori lineari e rotativi, valvole, regolatori, filtri, ...) secondo un disegno e la distinta materiali.
3.1 -MONTAGGIO COMPONENTI
Montaggio di elettrocomandi su circuiti fluidici (elettrovalvole, sensori elettromagnetici, pulsanti, segnalazioni, ...) con relativi posizionamenti secondo un disegno e la distinta materiali
4.1 - MONTAGGIO COMPONENTI
Montaggio di elementi per CNC (barre ottiche, azionamenti elettrici inverter, unità di governo) montaggio di elementi proporzionali e servoattuatori per sistemi con elettrocomandi (nota: montare servovalvole e sevoattuatori richiede più cura e pulizia).
Q

Area professionale: **MECCANICA, IMPIANTI E COSTRUZIONI**

Settore economico professionale: **MECCANICA, PRODUZIONE E MANUTENZIONE MACCHINE, IMPIANTISTICA**

Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE MECCANICO**

Standard professionali regionali per la Qualifica professionale di:

MONTATORE/MANUTENTORE DI SISTEMI ELETTROMECCANICI

Codice	*Titolo della QPR*	*EQF*	*Nel profilo la QPR è sviluppata in modo:*	*Note sulle SST correlate*

NOTA: Per il presente profilo, in quanto di nuova attivazione o essendo gestito esclusivamente in modalità sussidiaria, al momento non sono stati sviluppati gli standard professionali di riferimento. Appena disponibili, verranno inseriti nel presente repertorio e comunicati agli interessati.

Area professionale: **MECCANICA, IMPIANTI E COSTRUZIONI**

Settore economico professionale: **MECCANICA, PRODUZIONE E MANUTENZIONE MACCHINE, IMPIANTISTICA**

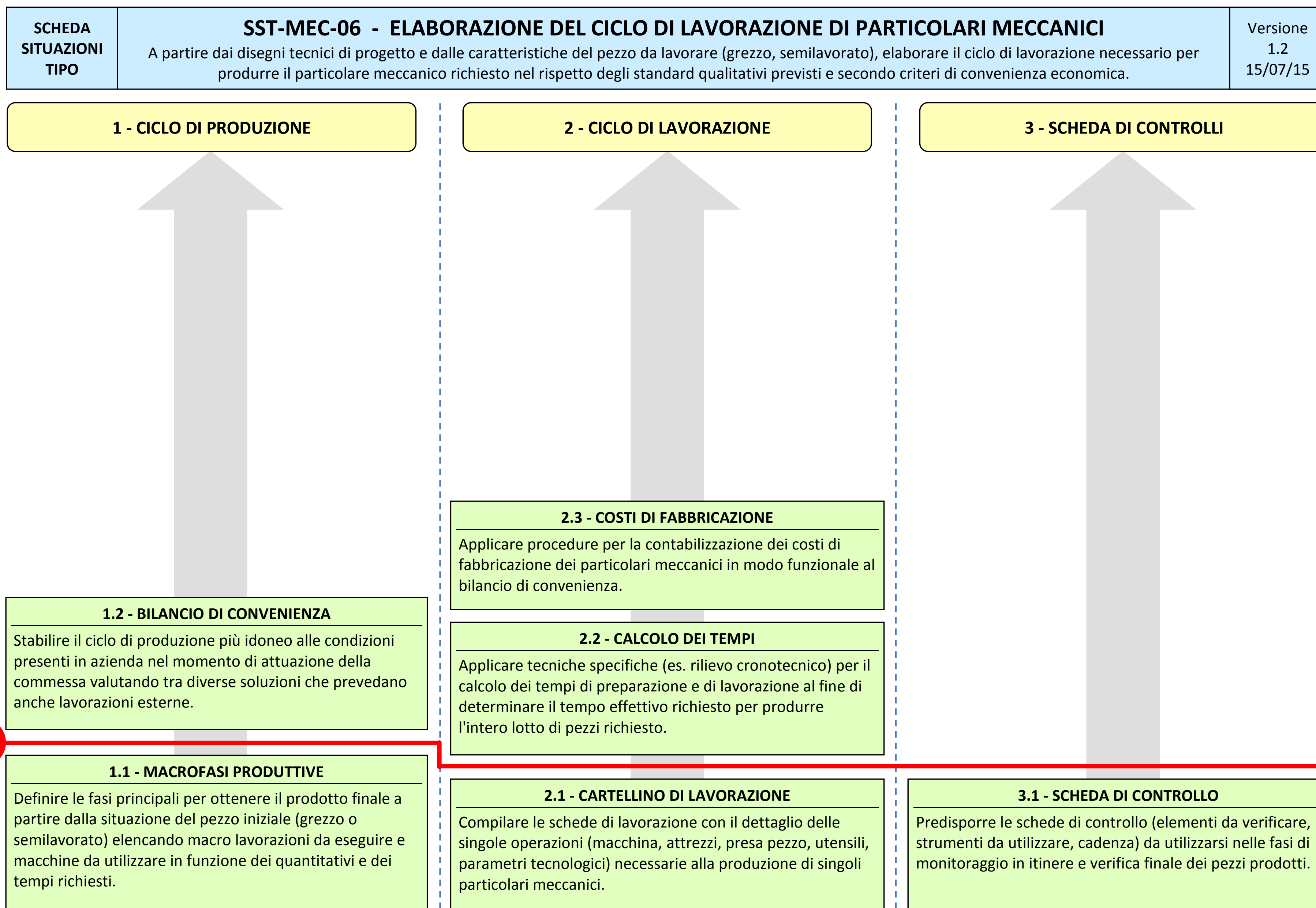
Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE MECCANICO**

Standard professionali regionali per la Qualifica professionale di:

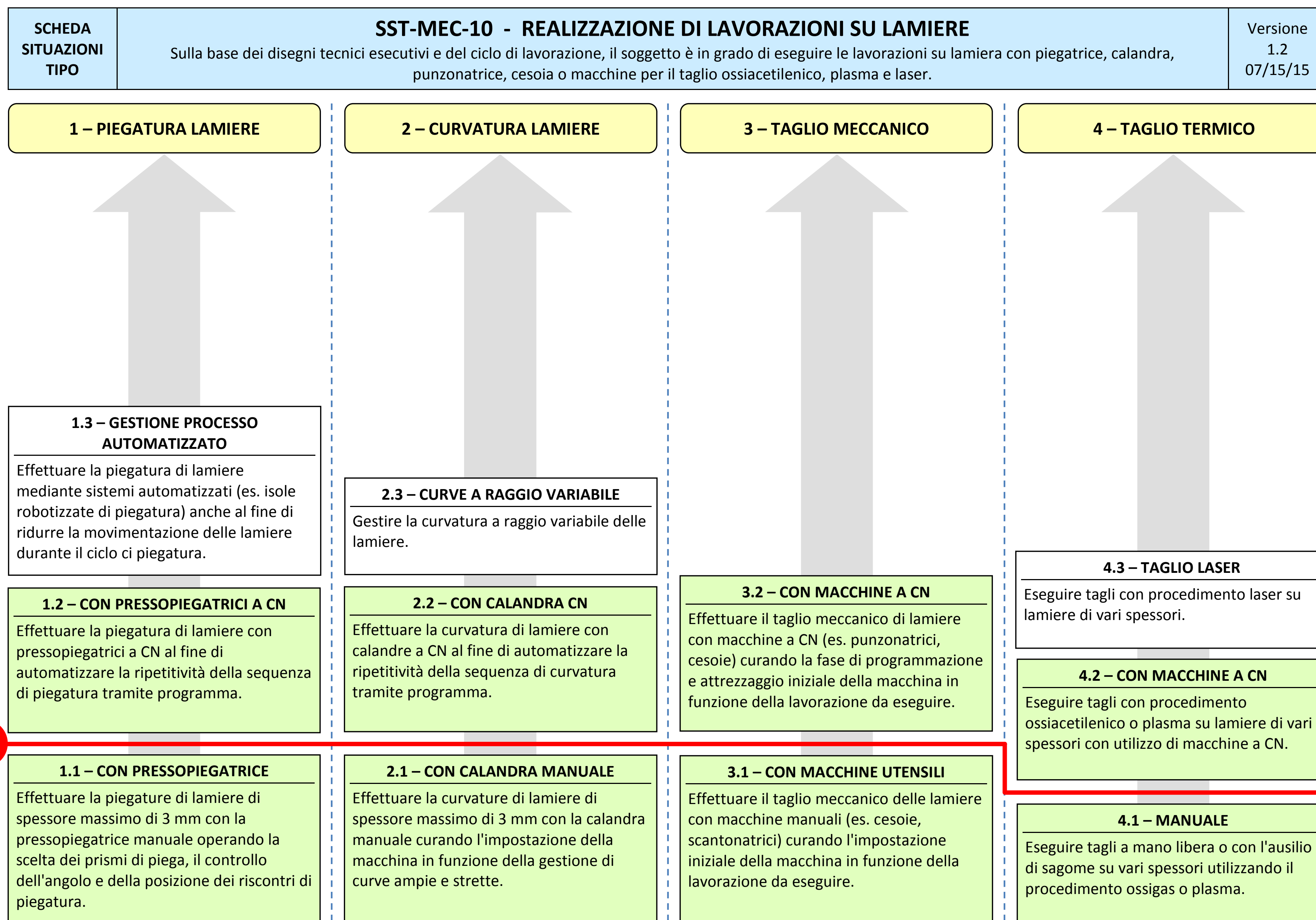
SALDOCARPENTIERE

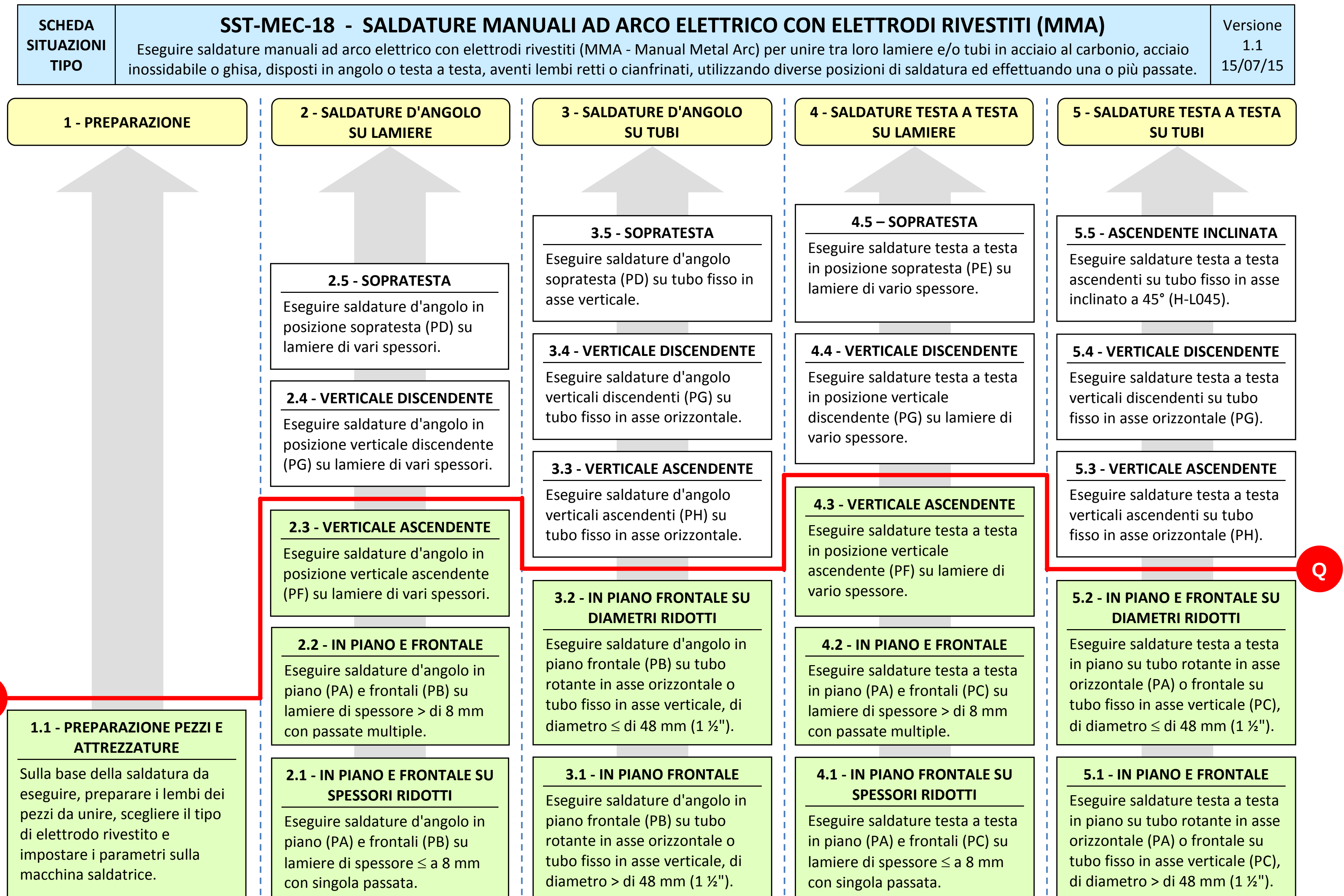
Codice	*Titolo della QPR*	*EQF*	*Nel profilo la QPR è sviluppata in modo:*	*Note sulle SST correlate*
QPR-MEC-06	Elaborazione del ciclo di lavorazione di particolari meccanici	4	Parziale	
QPR-MEC-10	Realizzazione di lavorazioni su lamiere	3	Parziale	
QPR-MEC-18	Saldature manuali ad arco elettrico con elettrodi rivestiti (MMA)	3	Completo	
QPR-MEC-19	Saldature ad arco elettrico in atmosfera protettiva (MIG/MAG)	3	Completo	
QPR-MEC-20	Saldature manuali ad arco elettrico con procedimento TIG	3	Completo	
QPR-MEC-21	Saldatura dei materiali metallici con procedimenti a fiamma	3	Parziale	
QPR-MEC-22	Assemblaggio di strutture saldate di carpenteria metallica	3	Completo	

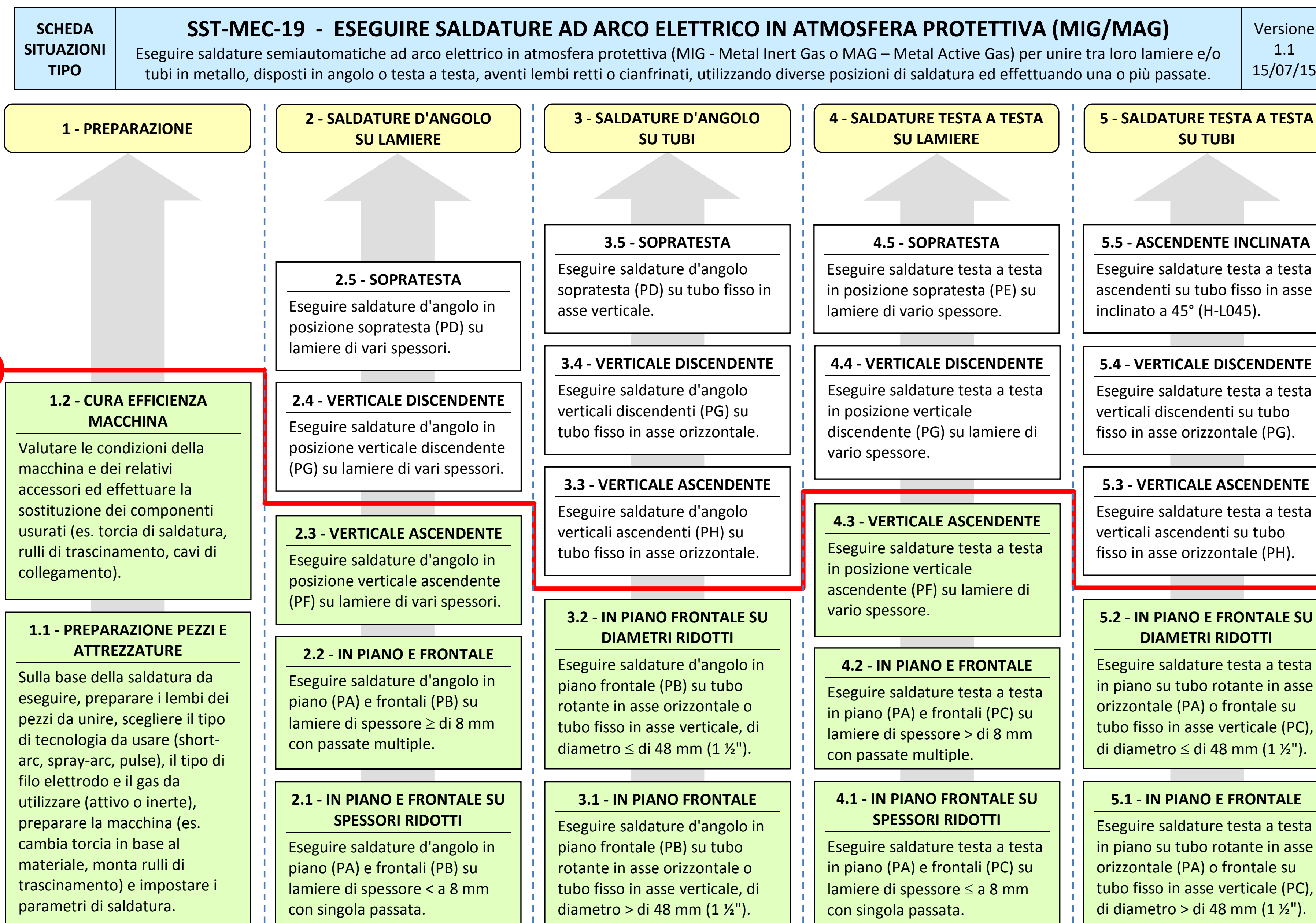
Per ciascuna delle QPR costituenti il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

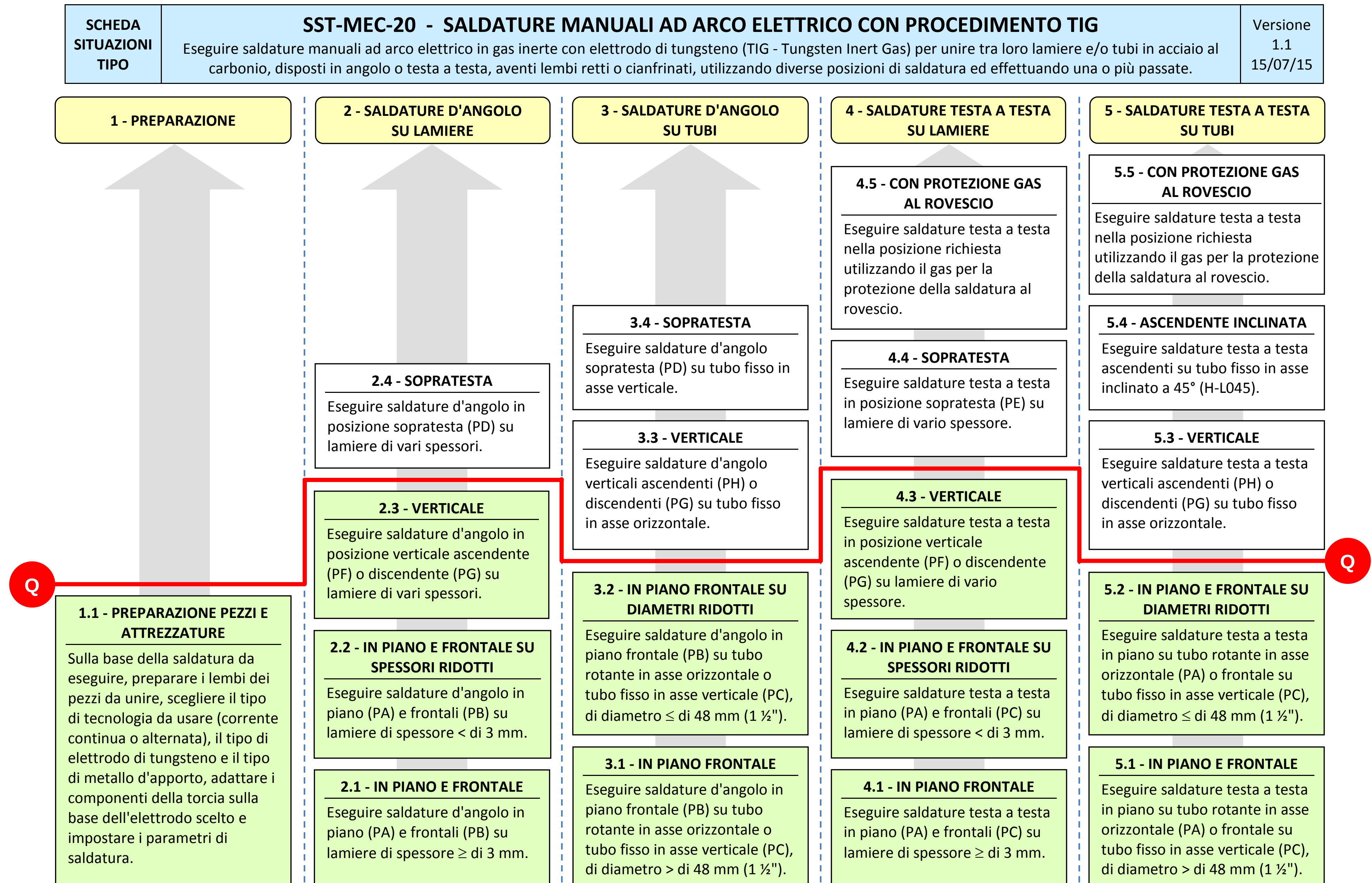

SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-MEC-06 - ELABORAZIONE DEL CICLO DI LAVORAZIONE DI PARTICOLARI MECCANICI
A partire dai disegni tecnici di progetto e dalle caratteristiche del pezzo da lavorare (grezzo, semilavorato), elaborare il ciclo di lavorazione necessario per produrre il particolare meccanico richiesto nel rispetto degli standard qualitativi previsti e secondo criteri di convenienza economica.
Versione 1.2 15/07/15
1 - CICLO DI PRODUZIONE
2 - CICLO DI LAVORAZIONE
3 - SCHEDA DI CONTROLLI
2.3 - COSTI DI FABBRICAZIONE
Applicare procedure per la contabilizzazione dei costi di fabbricazione dei particolari meccanici in modo funzionale al bilancio di convenienza.
1.2 - BILANCIO DI CONVENIENZA
Stabilire il ciclo di produzione più idoneo alle condizioni presenti in azienda nel momento di attuazione della commessa valutando tra diverse soluzioni che prevedano anche lavorazioni esterne.
2.2 - CALCOLO DEI TEMPI
Applicare tecniche specifiche (es. rilievo cronotecnico) per il calcolo dei tempi di preparazione e di lavorazione al fine di determinare il tempo effettivo richiesto per produrre l'intero lotto di pezzi richiesto.
Q
Q
1.1 - MACROFASI PRODUTTIVE
Definire le fasi principali per ottenere il prodotto finale a partire dalla situazione del pezzo iniziale (grezzo o semilavorato) elencando macro lavorazioni da eseguire e macchine da utilizzare in funzione dei quantitativi e dei tempi richiesti.
2.1 - CARTELLINO DI LAVORAZIONE
Compilare le schede di lavorazione con il dettaglio delle singole operazioni (macchina, attrezzi, presa pezzo, utensili, parametri tecnologici) necessarie alla produzione di singoli particolari meccanici.
3.1 - SCHEDA DI CONTROLLO
Predisporre le schede di controllo (elementi da verificare, strumenti da utilizzare, cadenza) da utilizzarsi nelle fasi di monitoraggio in itinere e verifica finale dei pezzi prodotti.

SCHEDA SITUAZIONI TIPO	**SST-MEC-10 - REALIZZAZIONE DI LAVORAZIONI SU LAMIERE** Sulla base dei disegni tecnici esecutivi e del ciclo di lavorazione, il soggetto è in grado di eseguire le lavorazioni su lamiera con piegatrice, calandra, punzonatrice, cesoia o macchine per il taglio ossiacetilenico, plasma e laser.	Versione 1.2 07/15/15

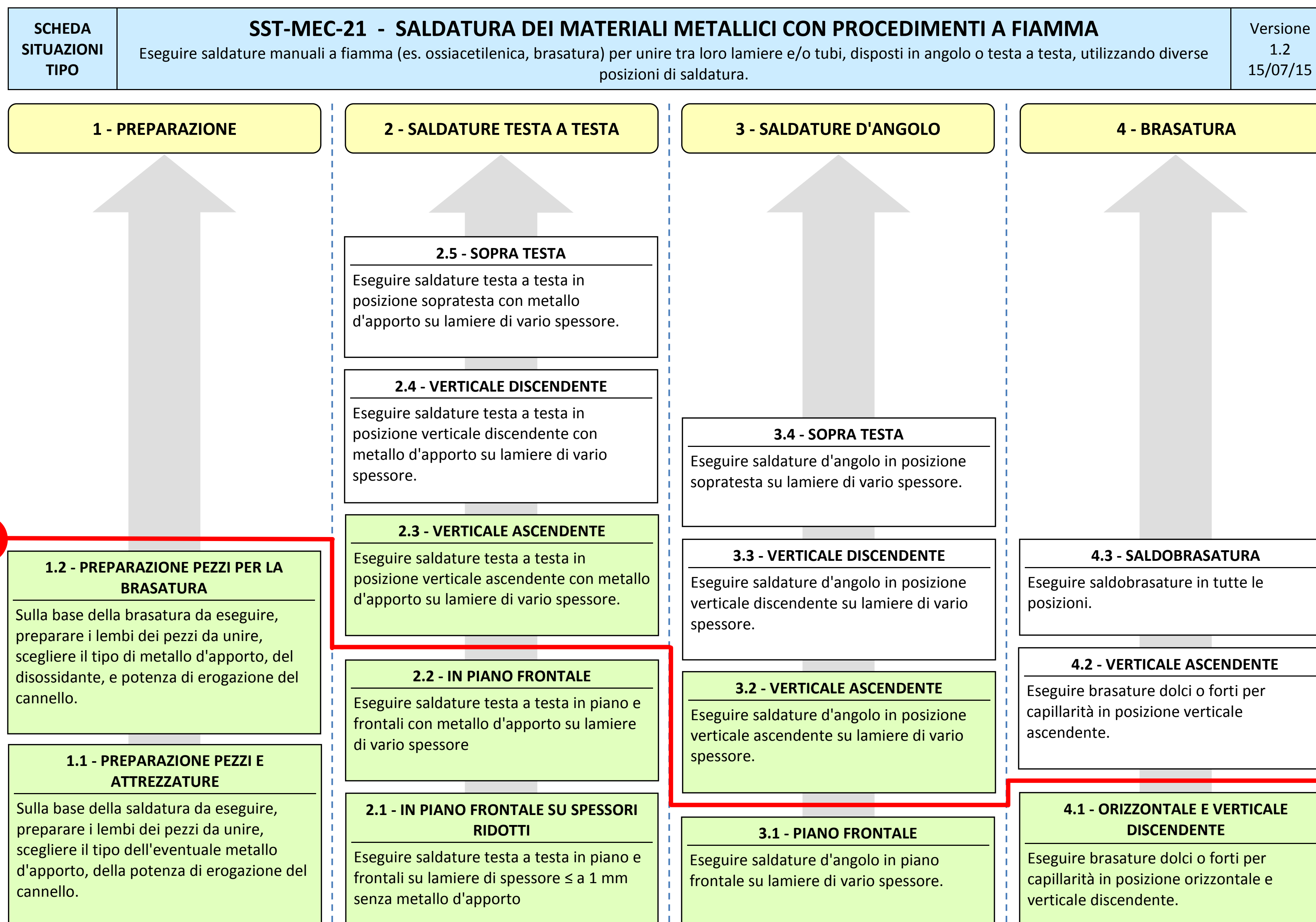



SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-MEC-18 - SALDATURE MANUALI AD ARCO ELETTRICO CON ELETTRODI RIVESTITI (MMA)
Eseguire saldature manuali ad arco elettrico con elettrodi rivestiti (MMA - Manual Metal Arc) per unire tra loro lamiere e/o tubi in acciaio al carbonio, acciaio inossidabile o ghisa, disposti in angolo o testa a testa, aventi lembi retti o cianfrinati, utilizzando diverse posizioni di saldatura ed effettuando una o più passate.
Versione 1.1 15/07/15
1 - PREPARAZIONE
2 - SALDATURE D'ANGOLO SU LAMIERE
3 - SALDATURE D'ANGOLO SU TUBI
4 - SALDATURE TESTA A TESTA SU LAMIERE
5 - SALDATURE TESTA A TESTA SU TUBI
1.1 - PREPARAZIONE PEZZI E ATTREZZATURE
Sulla base della saldatura da eseguire, preparare i lembi dei pezzi da unire, scegliere il tipo di elettrodo rivestito e impostare i parametri sulla macchina saldatrice.
2.5 - SOPRATESTA
Eseguire saldature d'angolo in posizione sopratesta (PD) su lamiere di vari spessori.
2.4 - VERTICALE DISCENDENTE
Eseguire saldature d'angolo in posizione verticale discendente (PG) su lamiere di vari spessori.
2.3 - VERTICALE ASCENDENTE
Eseguire saldature d'angolo in posizione verticale ascendente (PF) su lamiere di vari spessori.
2.2 - IN PIANO E FRONTALE
Eseguire saldature d'angolo in piano (PA) e frontali (PB) su lamiere di spessore > di 8 mm con passate multiple.
2.1 - IN PIANO E FRONTALE SU SPESSORI RIDOTTI
Eseguire saldature d'angolo in piano (PA) e frontali (PB) su lamiere di spessore ≤ a 8 mm con singola passata.
3.5 - SOPRATESTA
Eseguire saldature d'angolo sopratesta (PD) su tubo fisso in asse verticale.
3.4 - VERTICALE DISCENDENTE
Eseguire saldature d'angolo verticali discendenti (PG) su tubo fisso in asse orizzontale.
3.3 - VERTICALE ASCENDENTE
Eseguire saldature d'angolo verticali ascendenti (PH) su tubo fisso in asse orizzontale.
3.2 - IN PIANO FRONTALE SU DIAMETRI RIDOTTI
Eseguire saldature d'angolo in piano frontale (PB) su tubo rotante in asse orizzontale o tubo fisso in asse verticale, di diametro ≤ di 48 mm (1 ½").
3.1 - IN PIANO FRONTALE
Eseguire saldature d'angolo in piano frontale (PB) su tubo rotante in asse orizzontale o tubo fisso in asse verticale, di diametro > di 48 mm (1 ½").
4.5 – SOPRATESTA
Eseguire saldature testa a testa in posizione sopratesta (PE) su lamiere di vario spessore.
4.4 - VERTICALE DISCENDENTE
Eseguire saldature testa a testa in posizione verticale discendente (PG) su lamiere di vario spessore.
4.3 - VERTICALE ASCENDENTE
Eseguire saldature testa a testa in posizione verticale ascendente (PF) su lamiere di vario spessore.
4.2 - IN PIANO E FRONTALE
Eseguire saldature testa a testa in piano (PA) e frontali (PC) su lamiere di spessore > di 8 mm con passate multiple.
4.1 - IN PIANO FRONTALE SU SPESSORI RIDOTTI
Eseguire saldature testa a testa in piano (PA) e frontali (PC) su lamiere di spessore ≤ a 8 mm con singola passata.
5.5 - ASCENDENTE INCLINATA
Eseguire saldature testa a testa ascendenti su tubo fisso in asse inclinato a 45° (H-L045).
5.4 - VERTICALE DISCENDENTE
Eseguire saldature testa a testa verticali discendenti su tubo fisso in asse orizzontale (PG).
5.3 - VERTICALE ASCENDENTE
Eseguire saldature testa a testa verticali ascendenti su tubo fisso in asse orizzontale (PH).
5.2 - IN PIANO E FRONTALE SU DIAMETRI RIDOTTI
Eseguire saldature testa a testa in piano su tubo rotante in asse orizzontale (PA) o frontale su tubo fisso in asse verticale (PC), di diametro ≤ di 48 mm (1 ½").
5.1 - IN PIANO E FRONTALE
Eseguire saldature testa a testa in piano su tubo rotante in asse orizzontale (PA) o frontale su tubo fisso in asse verticale (PC), di diametro > di 48 mm (1 ½").
Q
Q

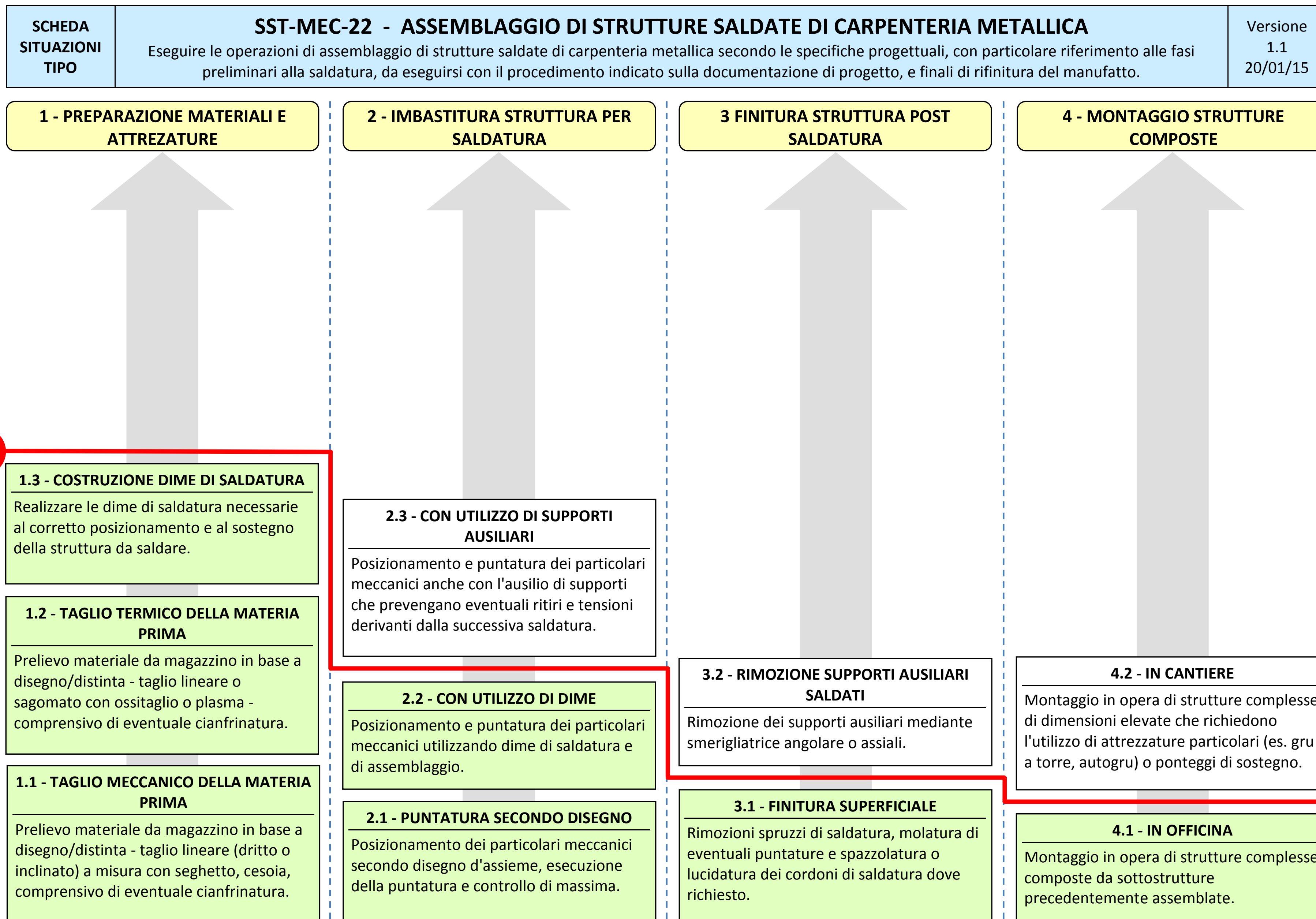

SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-MEC-19 - ESEGUIRE SALDATURE AD ARCO ELETTRICO IN ATMOSFERA PROTETTIVA (MIG/MAG)
Eseguire saldature semiautomatiche ad arco elettrico in atmosfera protettiva (MIG - Metal Inert Gas o MAG – Metal Active Gas) per unire tra loro lamiere e/o tubi in metallo, disposti in angolo o testa a testa, aventi lembi retti o cianfrinati, utilizzando diverse posizioni di saldatura ed effettuando una o più passate.
Versione 1.1 15/07/15
1 - PREPARAZIONE
2 - SALDATURE D'ANGOLO SU LAMIERE
3 - SALDATURE D'ANGOLO SU TUBI
4 - SALDATURE TESTA A TESTA SU LAMIERE
5 - SALDATURE TESTA A TESTA SU TUBI
1.2 - CURA EFFICIENZA MACCHINA
Valutare le condizioni della macchina e dei relativi accessori ed effettuare la sostituzione dei componenti usurati (es. torcia di saldatura, rulli di trascinamento, cavi di collegamento).
1.1 - PREPARAZIONE PEZZI E ATTREZZATURE
Sulla base della saldatura da eseguire, preparare i lembi dei pezzi da unire, scegliere il tipo di tecnologia da usare (short-arc, spray-arc, pulse), il tipo di filo elettrodo e il gas da utilizzare (attivo o inerte), preparare la macchina (es. cambia torcia in base al materiale, monta rulli di trascinamento) e impostare i parametri di saldatura.
2.5 - SOPRATESTA
Eseguire saldature d'angolo in posizione sopratesta (PD) su lamiere di vari spessori.
2.4 - VERTICALE DISCENDENTE
Eseguire saldature d'angolo in posizione verticale discendente (PG) su lamiere di vari spessori.
2.3 - VERTICALE ASCENDENTE
Eseguire saldature d'angolo in posizione verticale ascendente (PF) su lamiere di vari spessori.
2.2 - IN PIANO E FRONTALE
Eseguire saldature d'angolo in piano (PA) e frontali (PB) su lamiere di spessore ≥ di 8 mm con passate multiple.
2.1 - IN PIANO E FRONTALE SU SPESSORI RIDOTTI
Eseguire saldature d'angolo in piano (PA) e frontali (PB) su lamiere di spessore < a 8 mm con singola passata.
3.5 - SOPRATESTA
Eseguire saldature d'angolo sopratesta (PD) su tubo fisso in asse verticale.
3.4 - VERTICALE DISCENDENTE
Eseguire saldature d'angolo verticali discendenti (PG) su tubo fisso in asse orizzontale.
3.3 - VERTICALE ASCENDENTE
Eseguire saldature d'angolo verticali ascendenti (PH) su tubo fisso in asse orizzontale.
3.2 - IN PIANO FRONTALE SU DIAMETRI RIDOTTI
Eseguire saldature d'angolo in piano frontale (PB) su tubo rotante in asse orizzontale o tubo fisso in asse verticale, di diametro ≤ di 48 mm (1 ½").
3.1 - IN PIANO FRONTALE
Eseguire saldature d'angolo in piano frontale (PB) su tubo rotante in asse orizzontale o tubo fisso in asse verticale, di diametro > di 48 mm (1 ½").
4.5 - SOPRATESTA
Eseguire saldature testa a testa in posizione sopratesta (PE) su lamiere di vario spessore.
4.4 - VERTICALE DISCENDENTE
Eseguire saldature testa a testa in posizione verticale discendente (PG) su lamiere di vario spessore.
4.3 - VERTICALE ASCENDENTE
Eseguire saldature testa a testa in posizione verticale ascendente (PF) su lamiere di vario spessore.
4.2 - IN PIANO E FRONTALE
Eseguire saldature testa a testa in piano (PA) e frontali (PC) su lamiere di spessore > di 8 mm con passate multiple.
4.1 - IN PIANO FRONTALE SU SPESSORI RIDOTTI
Eseguire saldature testa a testa in piano (PA) e frontali (PC) su lamiere di spessore ≤ a 8 mm con singola passata.
5.5 - ASCENDENTE INCLINATA
Eseguire saldature testa a testa ascendenti su tubo fisso in asse inclinato a 45° (H-L045).
5.4 - VERTICALE DISCENDENTE
Eseguire saldature testa a testa verticali discendenti su tubo fisso in asse orizzontale (PG).
5.3 - VERTICALE ASCENDENTE
Eseguire saldature testa a testa verticali ascendenti su tubo fisso in asse orizzontale (PH).
5.2 - IN PIANO E FRONTALE SU DIAMETRI RIDOTTI
Eseguire saldature testa a testa in piano su tubo rotante in asse orizzontale (PA) o frontale su tubo fisso in asse verticale (PC), di diametro ≤ di 48 mm (1 ½").
5.1 - IN PIANO E FRONTALE
Eseguire saldature testa a testa in piano su tubo rotante in asse orizzontale (PA) o frontale su tubo fisso in asse verticale (PC), di diametro > di 48 mm (1 ½").
Q
Q


SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-MEC-20 - SALDATURE MANUALI AD ARCO ELETTRICO CON PROCEDIMENTO TIG
Eseguire saldature manuali ad arco elettrico in gas inerte con elettrodo di tungsteno (TIG - Tungsten Inert Gas) per unire tra loro lamiere e/o tubi in acciaio al carbonio, disposti in angolo o testa a testa, aventi lembi retti o cianfrinati, utilizzando diverse posizioni di saldatura ed effettuando una o più passate.
Versione 1.1 15/07/15
1 - PREPARAZIONE
1.1 - PREPARAZIONE PEZZI E ATTREZZATURE
Sulla base della saldatura da eseguire, preparare i lembi dei pezzi da unire, scegliere il tipo di tecnologia da usare (corrente continua o alternata), il tipo di elettrodo di tungsteno e il tipo di metallo d'apporto, adattare i componenti della torcia sulla base dell'elettrodo scelto e impostare i parametri di saldatura.
2 - SALDATURE D'ANGOLO SU LAMIERE
2.4 - SOPRATESTA
Eseguire saldature d'angolo in posizione sopratesta (PD) su lamiere di vari spessori.
2.3 - VERTICALE
Eseguire saldature d'angolo in posizione verticale ascendente (PF) o discendente (PG) su lamiere di vari spessori.
2.2 - IN PIANO E FRONTALE SU SPESSORI RIDOTTI
Eseguire saldature d'angolo in piano (PA) e frontali (PB) su lamiere di spessore < di 3 mm.
2.1 - IN PIANO E FRONTALE
Eseguire saldature d'angolo in piano (PA) e frontali (PB) su lamiere di spessore ≥ di 3 mm.
3 - SALDATURE D'ANGOLO SU TUBI
3.4 - SOPRATESTA
Eseguire saldature d'angolo sopratesta (PD) su tubo fisso in asse verticale.
3.3 - VERTICALE
Eseguire saldature d'angolo verticali ascendenti (PH) o discendenti (PG) su tubo fisso in asse orizzontale.
3.2 - IN PIANO FRONTALE SU DIAMETRI RIDOTTI
Eseguire saldature d'angolo in piano frontale (PB) su tubo rotante in asse orizzontale o tubo fisso in asse verticale (PC), di diametro ≤ di 48 mm (1 ½").
3.1 - IN PIANO FRONTALE
Eseguire saldature d'angolo in piano frontale (PB) su tubo rotante in asse orizzontale o tubo fisso in asse verticale (PC), di diametro > di 48 mm (1 ½").
4 - SALDATURE TESTA A TESTA SU LAMIERE
4.5 - CON PROTEZIONE GAS AL ROVESCIO
Eseguire saldature testa a testa nella posizione richiesta utilizzando il gas per la protezione della saldatura al rovescio.
4.4 - SOPRATESTA
Eseguire saldature testa a testa in posizione sopratesta (PE) su lamiere di vario spessore.
4.3 - VERTICALE
Eseguire saldature testa a testa in posizione verticale ascendente (PF) o discendente (PG) su lamiere di vario spessore.
4.2 - IN PIANO E FRONTALE SU SPESSORI RIDOTTI
Eseguire saldature testa a testa in piano (PA) e frontali (PC) su lamiere di spessore < di 3 mm.
4.1 - IN PIANO FRONTALE
Eseguire saldature testa a testa in piano (PA) e frontali (PC) su lamiere di spessore ≥ di 3 mm.
5 - SALDATURE TESTA A TESTA SU TUBI
5.5 - CON PROTEZIONE GAS AL ROVESCIO
Eseguire saldature testa a testa nella posizione richiesta utilizzando il gas per la protezione della saldatura al rovescio.
5.4 - ASCENDENTE INCLINATA
Eseguire saldature testa a testa ascendenti su tubo fisso in asse inclinato a 45° (H-L045).
5.3 - VERTICALE
Eseguire saldature testa a testa verticali ascendenti (PH) o discendenti (PG) su tubo fisso in asse orizzontale.
5.2 - IN PIANO E FRONTALE SU DIAMETRI RIDOTTI
Eseguire saldature testa a testa in piano su tubo rotante in asse orizzontale (PA) o frontale su tubo fisso in asse verticale (PC), di diametro ≤ di 48 mm (1 ½").
5.1 - IN PIANO E FRONTALE
Eseguire saldature testa a testa in piano su tubo rotante in asse orizzontale (PA) o frontale su tubo fisso in asse verticale (PC), di diametro > di 48 mm (1 ½").
Q
Q

SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-MEC-21 - SALDATURA DEI MATERIALI METALLICI CON PROCEDIMENTI A FIAMMA Eseguire saldature manuali a fiamma (es. ossiacetilenica, brasatura) per unire tra loro lamiere e/o tubi, disposti in angolo o testa a testa, utilizzando diverse posizioni di saldatura.	Versione 1.2 15/07/15



SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-MEC-22 - ASSEMBLAGGIO DI STRUTTURE SALDATE DI CARPENTERIA METALLICA Eseguire le operazioni di assemblaggio di strutture saldate di carpenteria metallica secondo le specifiche progettuali, con particolare riferimento alle fasi preliminari alla saldatura, da eseguirsi con il procedimento indicato sulla documentazione di progetto, e finali di rifinitura del manufatto.	Versione 1.1 20/01/15



Area professionale: **MECCANICA, IMPIANTI E COSTRUZIONI**

Settore economico professionale: **MECCANICA, PRODUZIONE E MANUTENZIONE MACCHINE, IMPIANTISTICA**

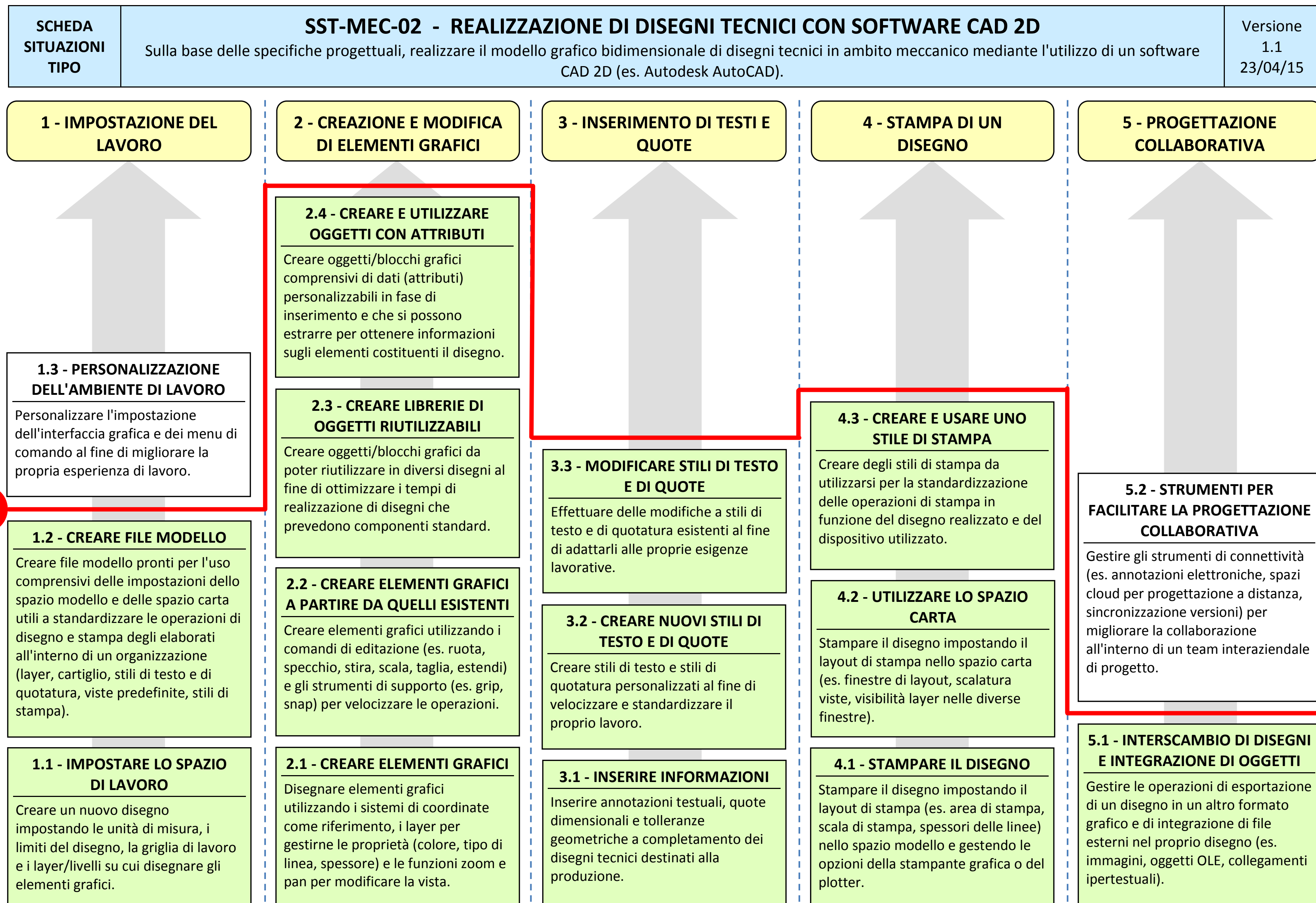
Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE MECCANICO**

Standard professionali regionali per la Qualifica professionale di:

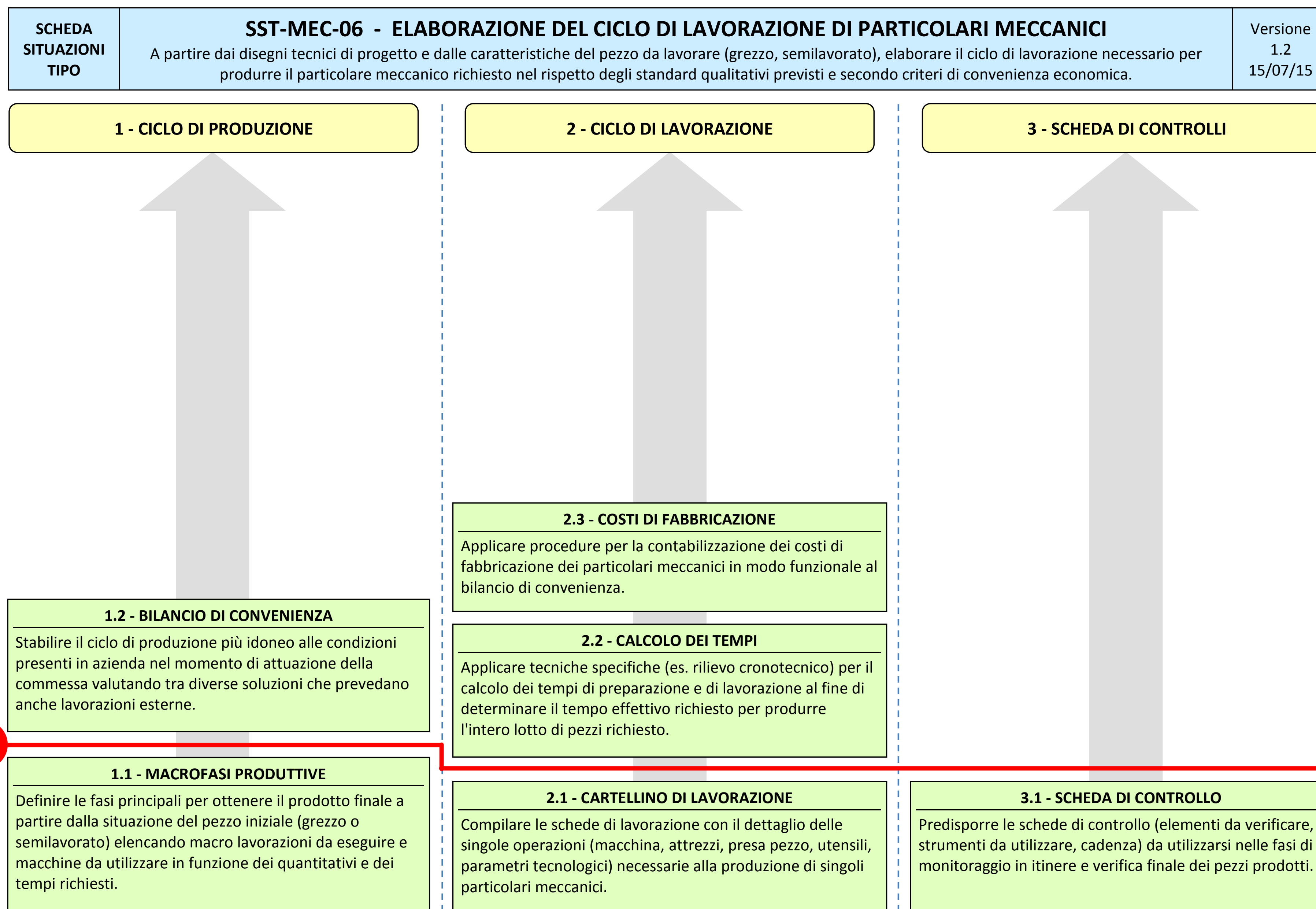
MECCANICO ATTREZZISTA PROCEDURE CAD-CAM

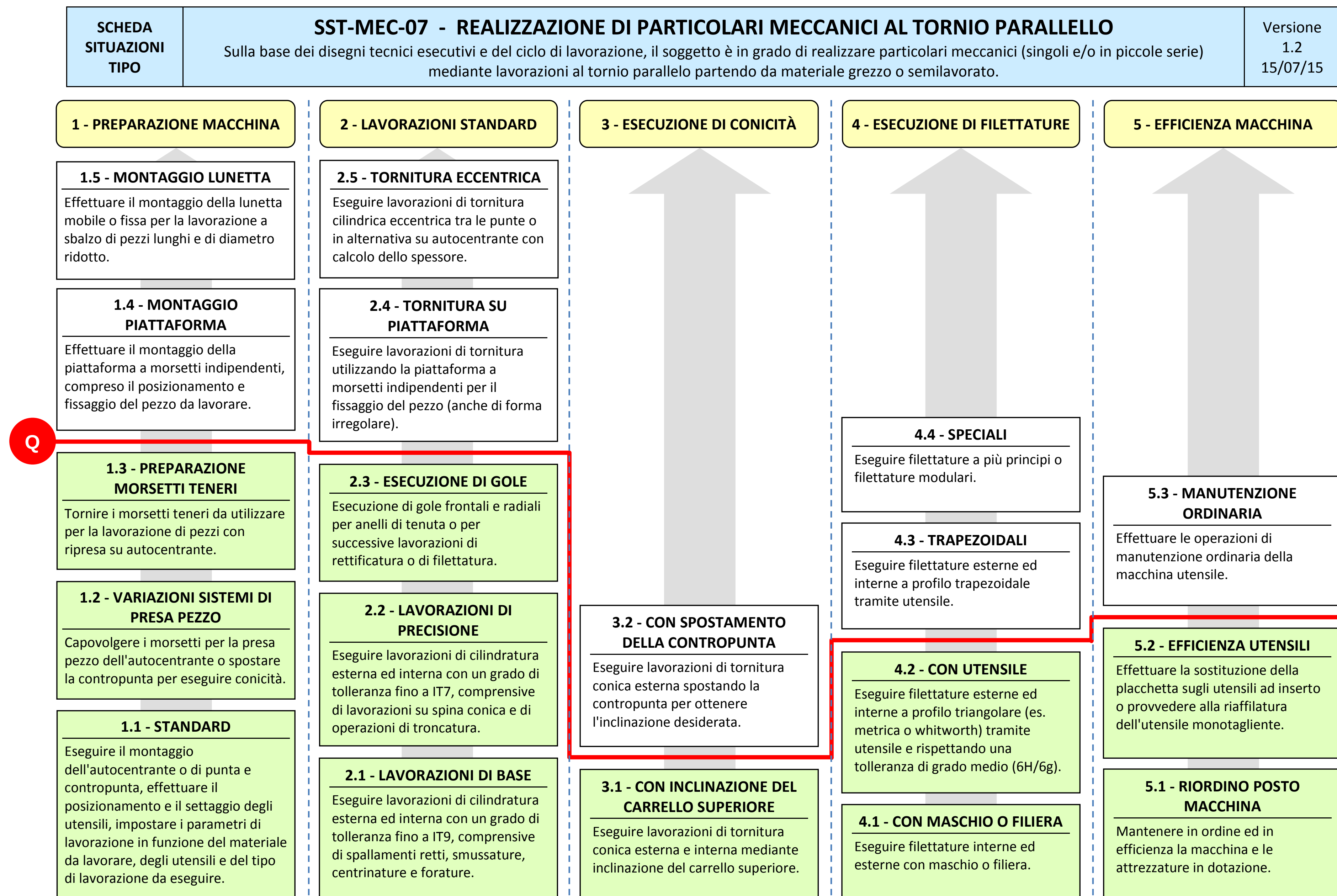
Codice	*Titolo della QPR*	*EQF*	*Nel profilo la QPR è sviluppata in modo:*	*Note sulle SST correlate*
QPR-MEC-02	Realizzazione di disegni tecnici con software CAD 2D	4	Completo	
QPR-MEC-03	Realizzazione di modelli tridimensionali con software CAD 3D	4	Parziale	La SST è in fase di elaborazione
QPR-MEC-06	Elaborazione del ciclo di lavorazione di particolari meccanici	4	Parziale	
QPR-MEC-07	Realizzazione di particolari meccanici al tornio parallelo	3	Completo	
QPR-MEC-08	Realizzazione di particolari meccanici alla fresatrice universale	3	Completo	
QPR-MEC-11	Programmazione di macchine utensili CN a 2 assi	3	Parziale	
QPR-MEC-12	Programmazione di macchine utensili CN a 3 assi	3	Parziale	
QPR-MEC-13	Programmazione di macchine CN con sistemi CAD/CAM	4	Parziale	La SST è in fase di elaborazione
QPR-MEC-14	Attrezzaggio di macchine utensili CN a 2 assi	3	Completo	
QPR-MEC-15	Attrezzaggio di macchine utensili CN a 3 assi	3	Completo	
QPR-MEC-16	Produzione di particolari meccanici su macchine utensili CN	3	Completo	
QPR-MEC-17	Assemblaggio di gruppi meccanici	3	Parziale	

Per ciascuna delle QPR costituenti il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

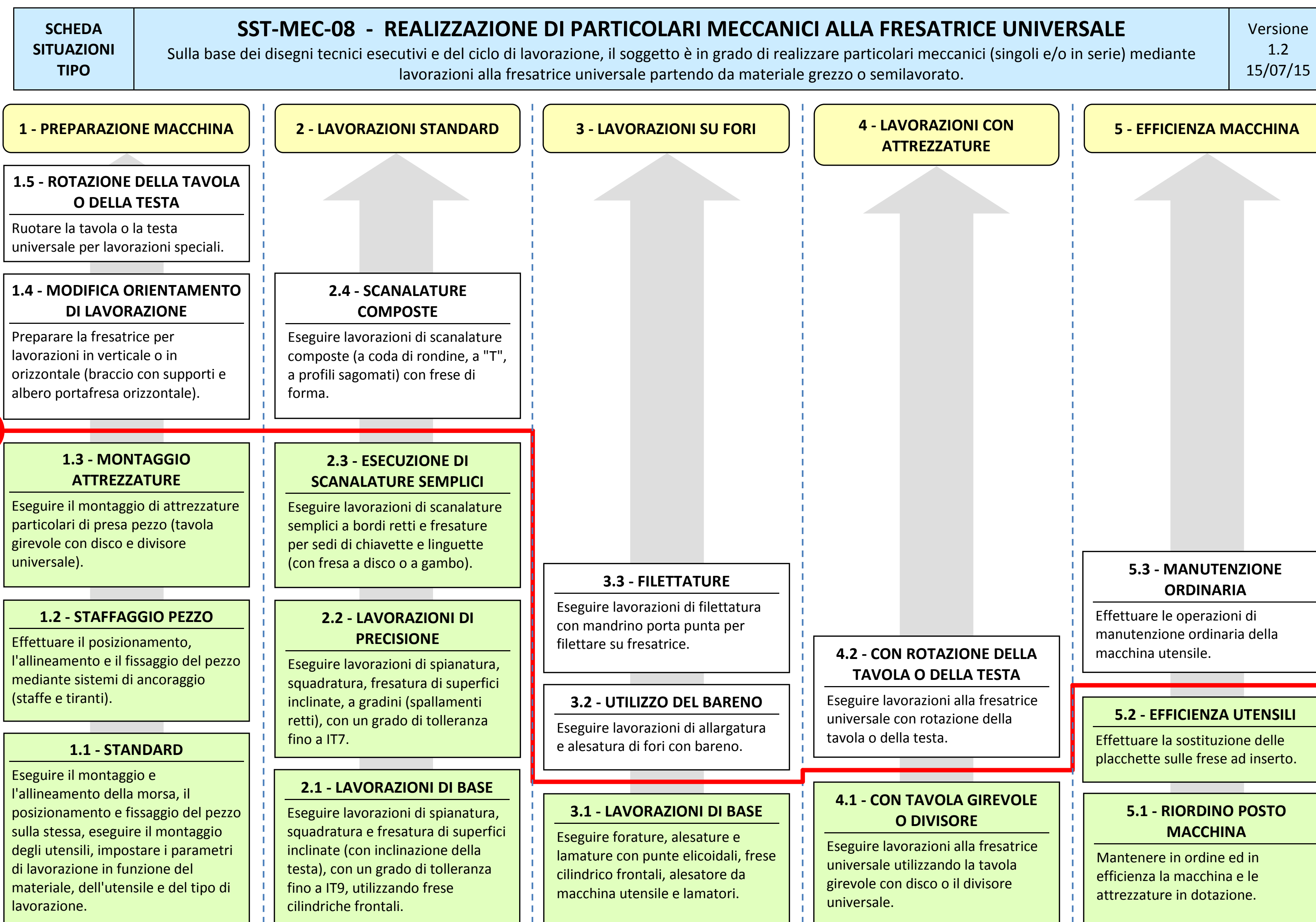

SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-MEC-02 - REALIZZAZIONE DI DISEGNI TECNICI CON SOFTWARE CAD 2D
Sulla base delle specifiche progettuali, realizzare il modello grafico bidimensionale di disegni tecnici in ambito meccanico mediante l'utilizzo di un software CAD 2D (es. Autodesk AutoCAD).
Versione 1.1 23/04/15
1 - IMPOSTAZIONE DEL LAVORO
2 - CREAZIONE E MODIFICA DI ELEMENTI GRAFICI
3 - INSERIMENTO DI TESTI E QUOTE
4 - STAMPA DI UN DISEGNO
5 - PROGETTAZIONE COLLABORATIVA
1.3 - PERSONALIZZAZIONE DELL'AMBIENTE DI LAVORO
Personalizzare l'impostazione dell'interfaccia grafica e dei menu di comando al fine di migliorare la propria esperienza di lavoro.
1.2 - CREARE FILE MODELLO
Creare file modello pronti per l'uso comprensivi delle impostazioni dello spazio modello e delle spazio carta utili a standardizzare le operazioni di disegno e stampa degli elaborati all'interno di un organizzazione (layer, cartiglio, stili di testo e di quotatura, viste predefinite, stili di stampa).
1.1 - IMPOSTARE LO SPAZIO DI LAVORO
Creare un nuovo disegno impostando le unità di misura, i limiti del disegno, la griglia di lavoro e i layer/livelli su cui disegnare gli elementi grafici.
2.4 - CREARE E UTILIZZARE OGGETTI CON ATTRIBUTI
Creare oggetti/blocchi grafici comprensivi di dati (attributi) personalizzabili in fase di inserimento e che si possono estrarre per ottenere informazioni sugli elementi costituenti il disegno.
2.3 - CREARE LIBRERIE DI OGGETTI RIUTILIZZABILI
Creare oggetti/blocchi grafici da poter riutilizzare in diversi disegni al fine di ottimizzare i tempi di realizzazione di disegni che prevedono componenti standard.
2.2 - CREARE ELEMENTI GRAFICI A PARTIRE DA QUELLI ESISTENTI
Creare elementi grafici utilizzando i comandi di editazione (es. ruota, specchio, stira, scala, taglia, estendi) e gli strumenti di supporto (es. grip, snap) per velocizzare le operazioni.
2.1 - CREARE ELEMENTI GRAFICI
Disegnare elementi grafici utilizzando i sistemi di coordinate come riferimento, i layer per gestirne le proprietà (colore, tipo di linea, spessore) e le funzioni zoom e pan per modificare la vista.
3.3 - MODIFICARE STILI DI TESTO E DI QUOTE
Effettuare delle modifiche a stili di testo e di quotatura esistenti al fine di adattarli alle proprie esigenze lavorative.
3.2 - CREARE NUOVI STILI DI TESTO E DI QUOTE
Creare stili di testo e stili di quotatura personalizzati al fine di velocizzare e standardizzare il proprio lavoro.
3.1 - INSERIRE INFORMAZIONI
Inserire annotazioni testuali, quote dimensionali e tolleranze geometriche a completamento dei disegni tecnici destinati alla produzione.
4.3 - CREARE E USARE UNO STILE DI STAMPA
Creare degli stili di stampa da utilizzarsi per la standardizzazione delle operazioni di stampa in funzione del disegno realizzato e del dispositivo utilizzato.
4.2 - UTILIZZARE LO SPAZIO CARTA
Stampare il disegno impostando il layout di stampa nello spazio carta (es. finestre di layout, scalatura viste, visibilità layer nelle diverse finestre).
4.1 - STAMPARE IL DISEGNO
Stampare il disegno impostando il layout di stampa (es. area di stampa, scala di stampa, spessori delle linee) nello spazio modello e gestendo le opzioni della stampante grafica o del plotter.
5.2 - STRUMENTI PER FACILITARE LA PROGETTAZIONE COLLABORATIVA
Gestire gli strumenti di connettività (es. annotazioni elettroniche, spazi cloud per progettazione a distanza, sincronizzazione versioni) per migliorare la collaborazione all'interno di un team interaziendale di progetto.
5.1 - INTERSCAMBIO DI DISEGNI E INTEGRAZIONE DI OGGETTI
Gestire le operazioni di esportazione di un disegno in un altro formato grafico e di integrazione di file esterni nel proprio disegno (es. immagini, oggetti OLE, collegamenti ipertestuali).
Q
Q

SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-MEC-06 - ELABORAZIONE DEL CICLO DI LAVORAZIONE DI PARTICOLARI MECCANICI A partire dai disegni tecnici di progetto e dalle caratteristiche del pezzo da lavorare (grezzo, semilavorato), elaborare il ciclo di lavorazione necessario per produrre il particolare meccanico richiesto nel rispetto degli standard qualitativi previsti e secondo criteri di convenienza economica.	Versione 1.2 15/07/15

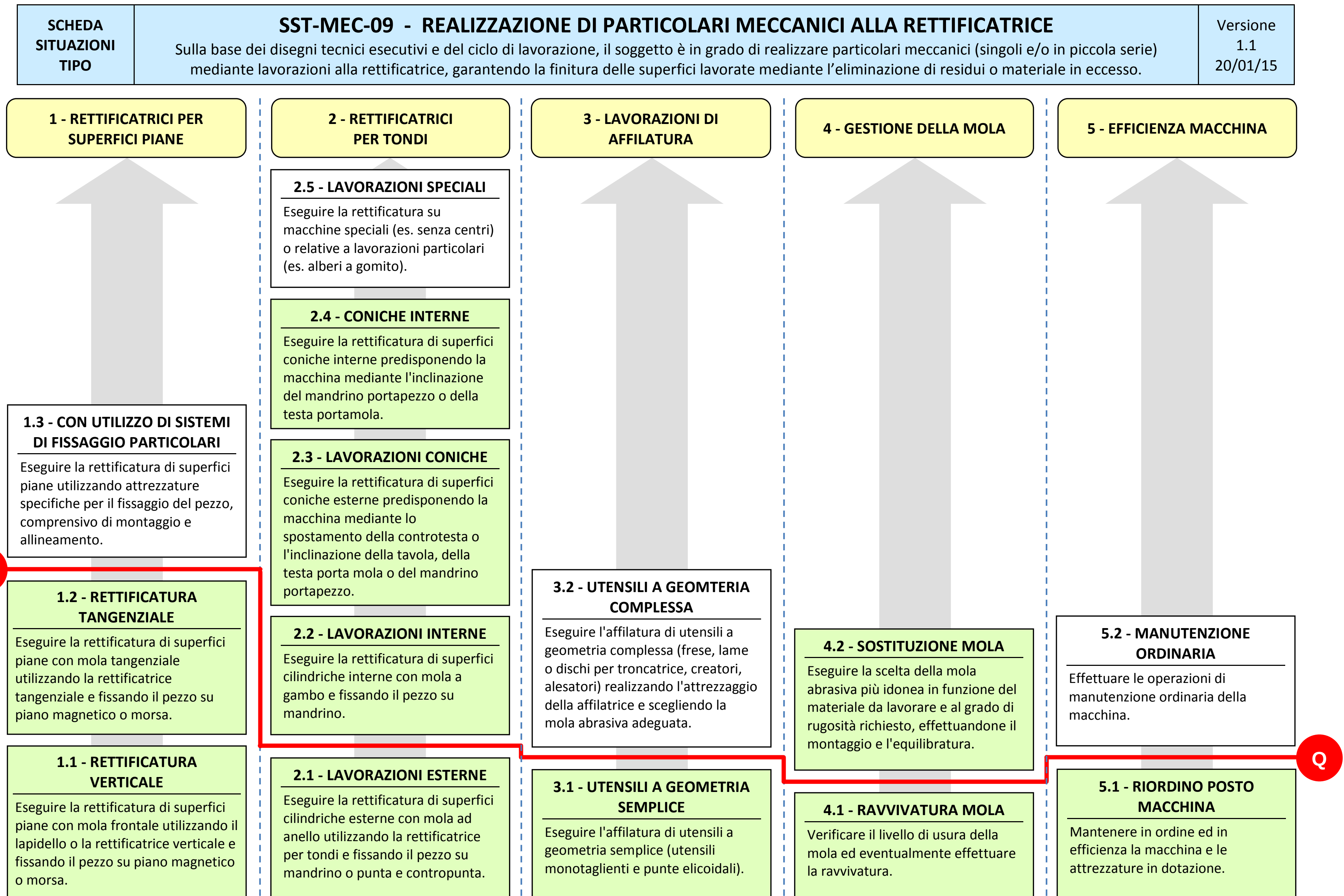


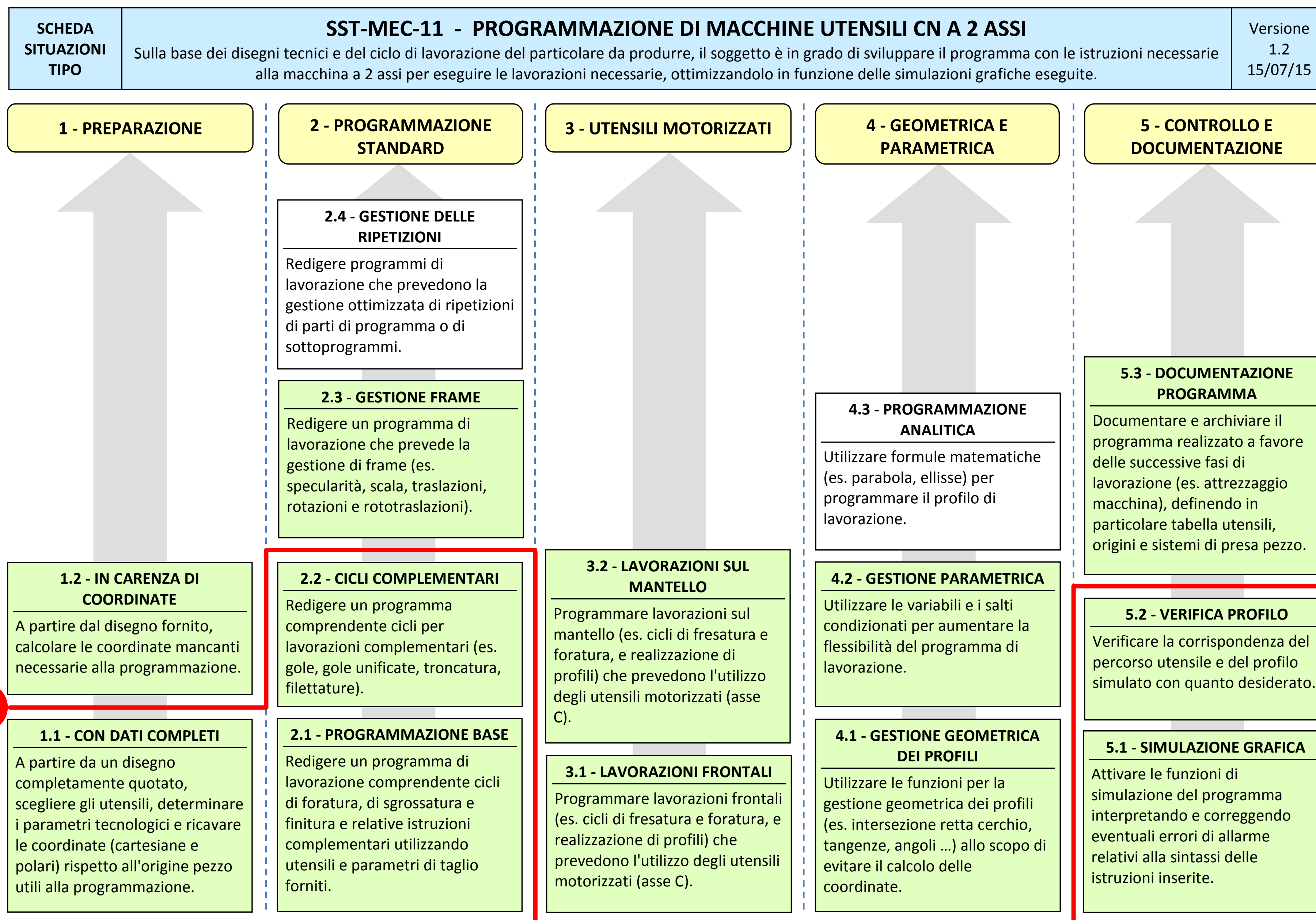

SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-MEC-07 - REALIZZAZIONE DI PARTICOLARI MECCANICI AL TORNIO PARALLELLO
Sulla base dei disegni tecnici esecutivi e del ciclo di lavorazione, il soggetto è in grado di realizzare particolari meccanici (singoli e/o in piccole serie) mediante lavorazioni al tornio parallelo partendo da materiale grezzo o semilavorato.
Versione 1.2 15/07/15
1 - PREPARAZIONE MACCHINA
2 - LAVORAZIONI STANDARD
3 - ESECUZIONE DI CONICITÀ
4 - ESECUZIONE DI FILETTATURE
5 - EFFICIENZA MACCHINA
1.5 - MONTAGGIO LUNETTA
Effettuare il montaggio della lunetta mobile o fissa per la lavorazione a sbalzo di pezzi lunghi e di diametro ridotto.
1.4 - MONTAGGIO PIATTAFORMA
Effettuare il montaggio della piattaforma a morsetti indipendenti, compreso il posizionamento e fissaggio del pezzo da lavorare.
1.3 - PREPARAZIONE MORSETTI TENERI
Tornire i morsetti teneri da utilizzare per la lavorazione di pezzi con ripresa su autocentrante.
1.2 - VARIAZIONI SISTEMI DI PRESA PEZZO
Capovolgere i morsetti per la presa pezzo dell'autocentrante o spostare la contropunta per eseguire conicità.
1.1 - STANDARD
Eseguire il montaggio dell'autocentrante o di punta e contropunta, effettuare il posizionamento e il settaggio degli utensili, impostare i parametri di lavorazione in funzione del materiale da lavorare, degli utensili e del tipo di lavorazione da eseguire.
2.5 - TORNITURA ECCENTRICA
Eseguire lavorazioni di tornitura cilindrica eccentrica tra le punte o in alternativa su autocentrante con calcolo dello spessore.
2.4 - TORNITURA SU PIATTAFORMA
Eseguire lavorazioni di tornitura utilizzando la piattaforma a morsetti indipendenti per il fissaggio del pezzo (anche di forma irregolare).
2.3 - ESECUZIONE DI GOLE
Esecuzione di gole frontali e radiali per anelli di tenuta o per successive lavorazioni di rettificatura o di filettatura.
2.2 - LAVORAZIONI DI PRECISIONE
Eseguire lavorazioni di cilindratura esterna ed interna con un grado di tolleranza fino a IT7, comprensive di lavorazioni su spina conica e di operazioni di troncatura.
2.1 - LAVORAZIONI DI BASE
Eseguire lavorazioni di cilindratura esterna ed interna con un grado di tolleranza fino a IT9, comprensive di spallamenti retti, smussature, centrinature e forature.
3.2 - CON SPOSTAMENTO DELLA CONTROPUNTA
Eseguire lavorazioni di tornitura conica esterna spostando la contropunta per ottenere l'inclinazione desiderata.
3.1 - CON INCLINAZIONE DEL CARRELLO SUPERIORE
Eseguire lavorazioni di tornitura conica esterna e interna mediante inclinazione del carrello superiore.
4.4 - SPECIALI
Eseguire filettature a più principi o filettature modulari.
4.3 - TRAPEZOIDALI
Eseguire filettature esterne ed interne a profilo trapezoidale tramite utensile.
4.2 - CON UTENSILE
Eseguire filettature esterne ed interne a profilo triangolare (es. metrica o whitworth) tramite utensile e rispettando una tolleranza di grado medio (6H/6g).
4.1 - CON MASCHIO O FILIERA
Eseguire filettature interne ed esterne con maschio o filiera.
5.3 - MANUTENZIONE ORDINARIA
Effettuare le operazioni di manutenzione ordinaria della macchina utensile.
5.2 - EFFICIENZA UTENSILI
Effettuare la sostituzione della placchetta sugli utensili ad inserto o provvedere alla riaffilatura dell'utensile monotagliente.
5.1 - RIORDINO POSTO MACCHINA
Mantenere in ordine ed in efficienza la macchina e le attrezzature in dotazione.
Q
Q

SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-MEC-08 - REALIZZAZIONE DI PARTICOLARI MECCANICI ALLA FRESATRICE UNIVERSALE Sulla base dei disegni tecnici esecutivi e del ciclo di lavorazione, il soggetto è in grado di realizzare particolari meccanici (singoli e/o in serie) mediante lavorazioni alla fresatrice universale partendo da materiale grezzo o semilavorato.	Versione 1.2 15/07/15

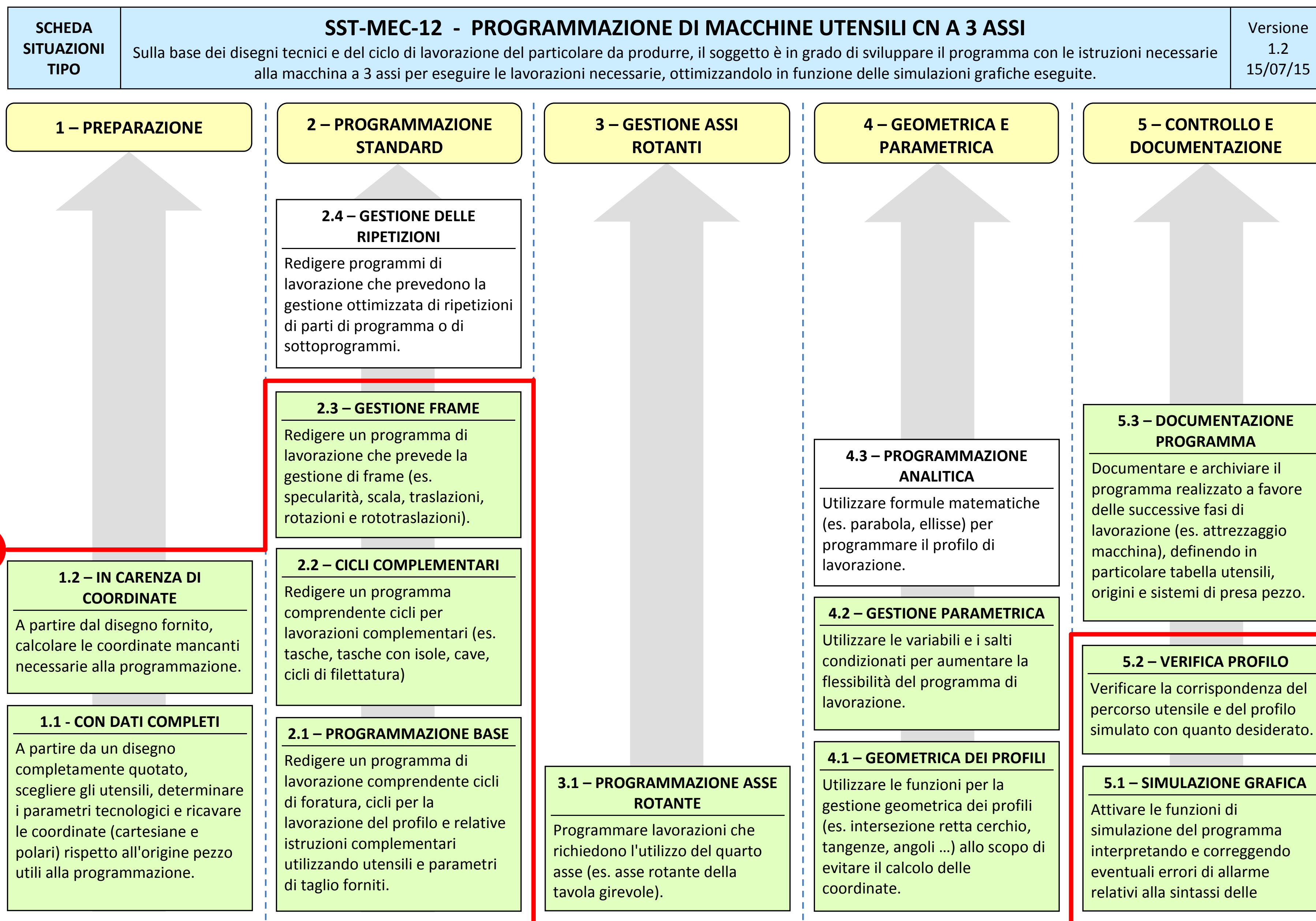


SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-MEC-09 - REALIZZAZIONE DI PARTICOLARI MECCANICI ALLA RETTIFICATRICE Sulla base dei disegni tecnici esecutivi e del ciclo di lavorazione, il soggetto è in grado di realizzare particolari meccanici (singoli e/o in piccola serie) mediante lavorazioni alla rettificatrice, garantendo la finitura delle superfici lavorate mediante l'eliminazione di residui o materiale in eccesso.	Versione 1.1 20/01/15

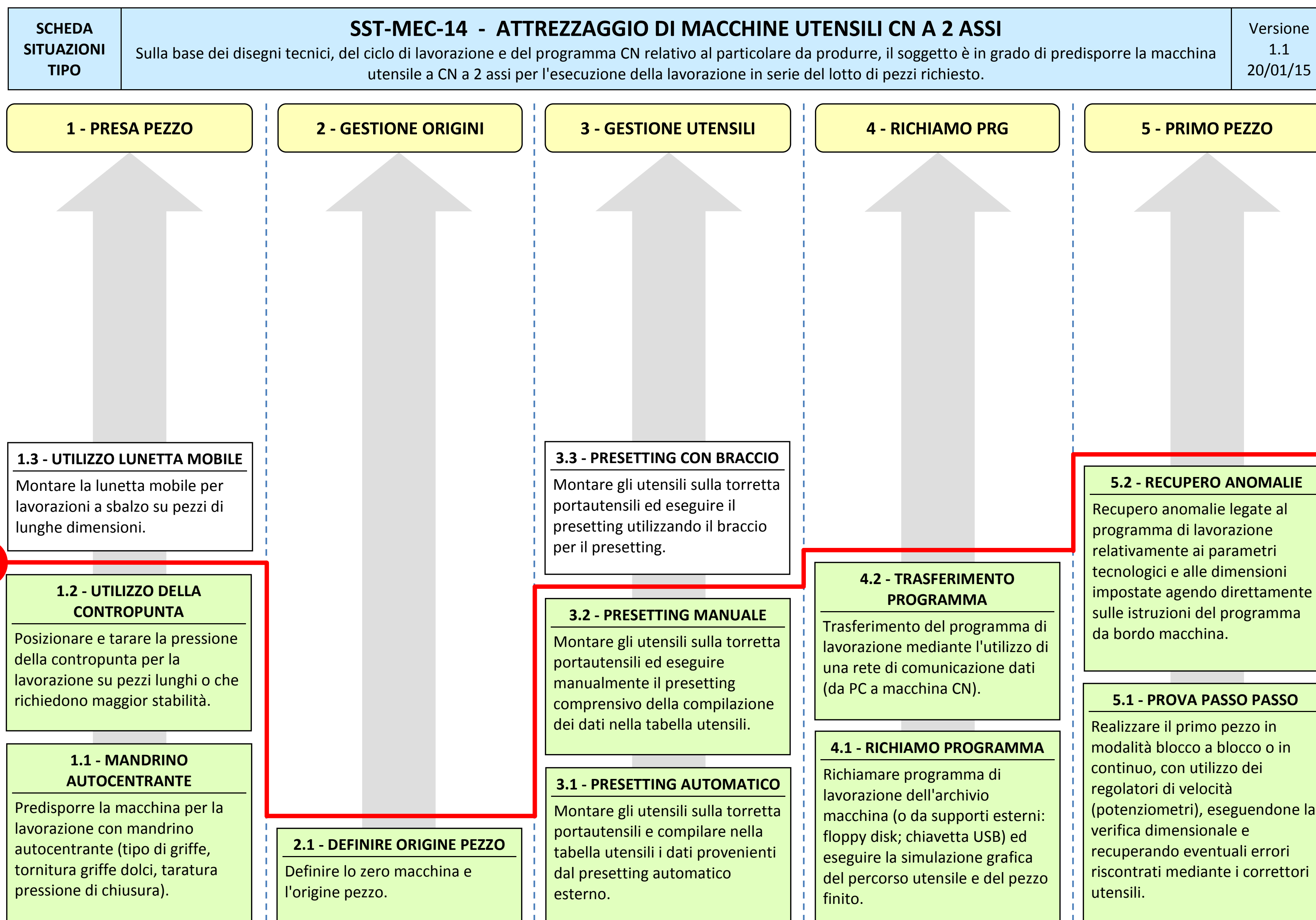



SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-MEC-11 - PROGRAMMAZIONE DI MACCHINE UTENSILI CN A 2 ASSI
Sulla base dei disegni tecnici e del ciclo di lavorazione del particolare da produrre, il soggetto è in grado di sviluppare il programma con le istruzioni necessarie alla macchina a 2 assi per eseguire le lavorazioni necessarie, ottimizzandolo in funzione delle simulazioni grafiche eseguite.
Versione 1.2 15/07/15
1 - PREPARAZIONE
2 - PROGRAMMAZIONE STANDARD
3 - UTENSILI MOTORIZZATI
4 - GEOMETRICA E PARAMETRICA
5 - CONTROLLO E DOCUMENTAZIONE
2.4 - GESTIONE DELLE RIPETIZIONI
Redigere programmi di lavorazione che prevedono la gestione ottimizzata di ripetizioni di parti di programma o di sottoprogrammi.
2.3 - GESTIONE FRAME
Redigere un programma di lavorazione che prevede la gestione di frame (es. specularità, scala, traslazioni, rotazioni e rototraslazioni).
4.3 - PROGRAMMAZIONE ANALITICA
Utilizzare formule matematiche (es. parabola, ellisse) per programmare il profilo di lavorazione.
5.3 - DOCUMENTAZIONE PROGRAMMA
Documentare e archiviare il programma realizzato a favore delle successive fasi di lavorazione (es. attrezzaggio macchina), definendo in particolare tabella utensili, origini e sistemi di presa pezzo.
1.2 - IN CARENZA DI COORDINATE
A partire dal disegno fornito, calcolare le coordinate mancanti necessarie alla programmazione.
2.2 - CICLI COMPLEMENTARI
Redigere un programma comprendente cicli per lavorazioni complementari (es. gole, gole unificate, troncatura, filettature).
3.2 - LAVORAZIONI SUL MANTELLO
Programmare lavorazioni sul mantello (es. cicli di fresatura e foratura, e realizzazione di profili) che prevedono l'utilizzo degli utensili motorizzati (asse C).
4.2 - GESTIONE PARAMETRICA
Utilizzare le variabili e i salti condizionati per aumentare la flessibilità del programma di lavorazione.
Q
5.2 - VERIFICA PROFILO
Verificare la corrispondenza del percorso utensile e del profilo simulato con quanto desiderato.
Q
1.1 - CON DATI COMPLETI
A partire da un disegno completamente quotato, scegliere gli utensili, determinare i parametri tecnologici e ricavare le coordinate (cartesiane e polari) rispetto all'origine pezzo utili alla programmazione.
2.1 - PROGRAMMAZIONE BASE
Redigere un programma di lavorazione comprendente cicli di foratura, di sgrossatura e finitura e relative istruzioni complementari utilizzando utensili e parametri di taglio forniti.
3.1 - LAVORAZIONI FRONTALI
Programmare lavorazioni frontali (es. cicli di fresatura e foratura, e realizzazione di profili) che prevedono l'utilizzo degli utensili motorizzati (asse C).
4.1 - GESTIONE GEOMETRICA DEI PROFILI
Utilizzare le funzioni per la gestione geometrica dei profili (es. intersezione retta cerchio, tangenze, angoli ...) allo scopo di evitare il calcolo delle coordinate.
5.1 - SIMULAZIONE GRAFICA
Attivare le funzioni di simulazione del programma interpretando e correggendo eventuali errori di allarme relativi alla sintassi delle istruzioni inserite.

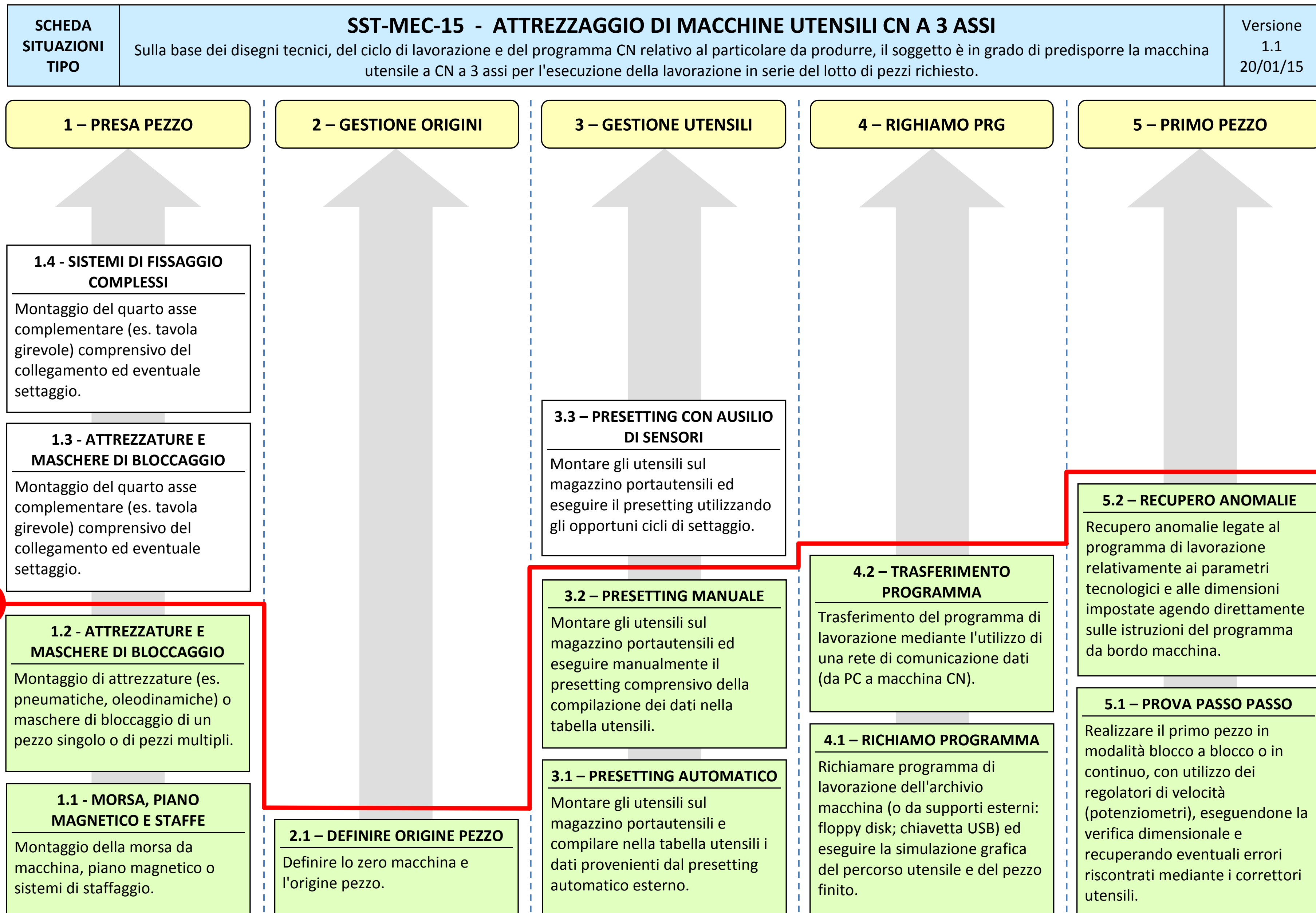
SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-MEC-12 - PROGRAMMAZIONE DI MACCHINE UTENSILI CN A 3 ASSI Sulla base dei disegni tecnici e del ciclo di lavorazione del particolare da produrre, il soggetto è in grado di sviluppare il programma con le istruzioni necessarie alla macchina a 3 assi per eseguire le lavorazioni necessarie, ottimizzandolo in funzione delle simulazioni grafiche eseguite.	Versione 1.2 15/07/15



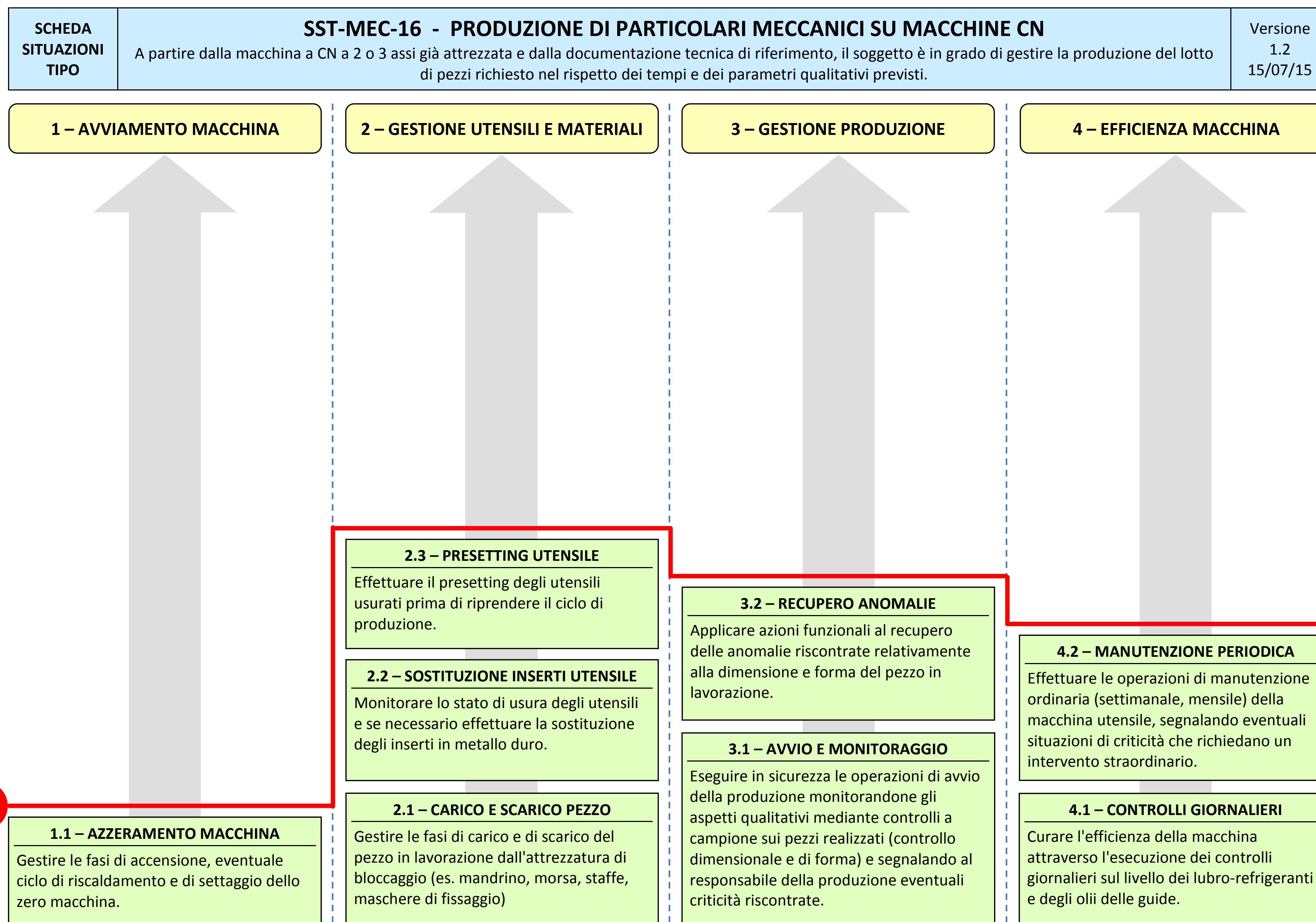
SCHEDA SITUAZIONI TIPO	**SST-MEC-14 - ATTREZZAGGIO DI MACCHINE UTENSILI CN A 2 ASSI** Sulla base dei disegni tecnici, del ciclo di lavorazione e del programma CN relativo al particolare da produrre, il soggetto è in grado di predisporre la macchina utensile a CN a 2 assi per l'esecuzione della lavorazione in serie del lotto di pezzi richiesto.	Versione 1.1 20/01/15

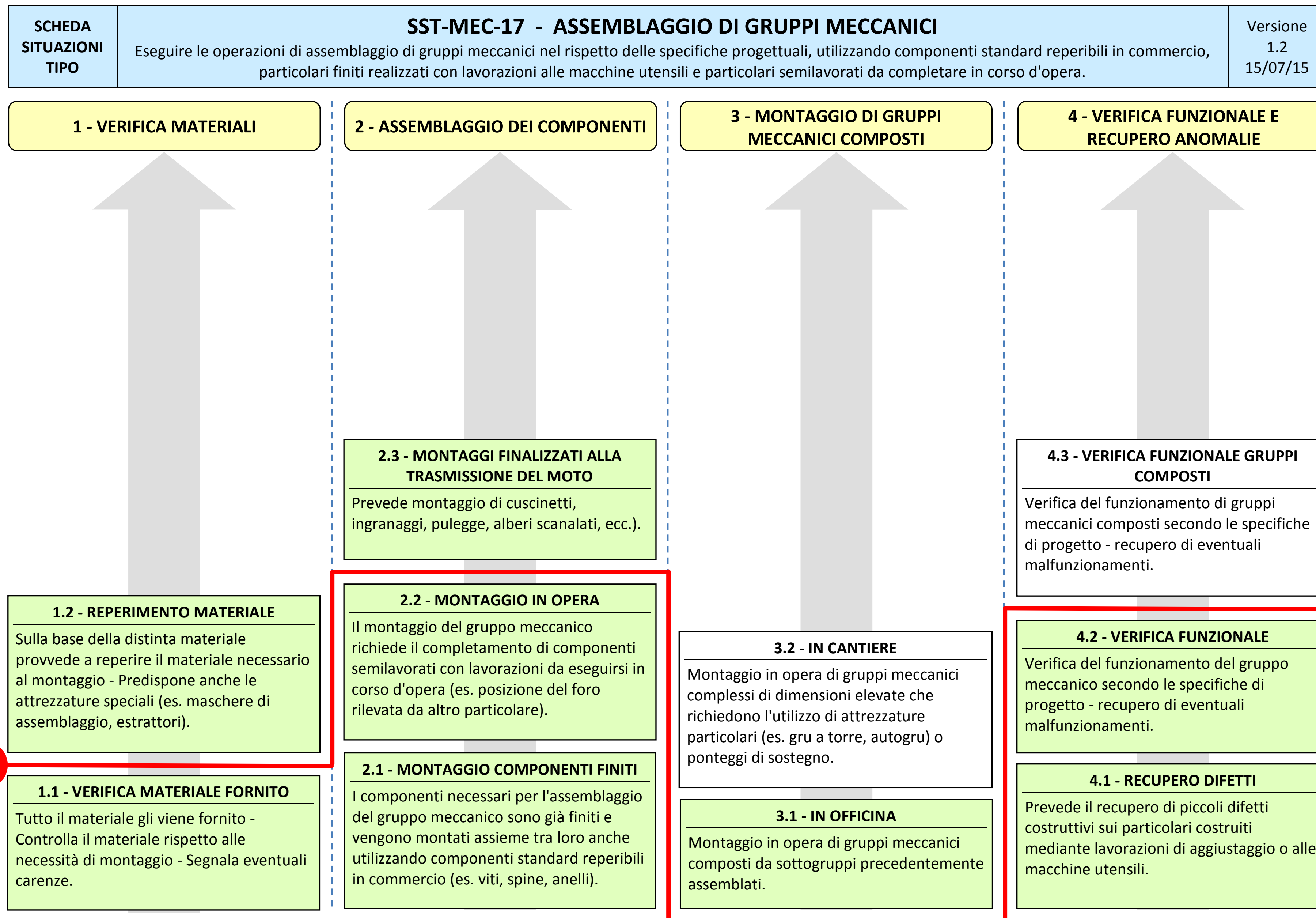


SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-MEC-15 - ATTREZZAGGIO DI MACCHINE UTENSILI CN A 3 ASSI Sulla base dei disegni tecnici, del ciclo di lavorazione e del programma CN relativo al particolare da produrre, il soggetto è in grado di predisporre la macchina utensile a CN a 3 assi per l'esecuzione della lavorazione in serie del lotto di pezzi richiesto.	Versione 1.1 20/01/15



SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-MEC-16 - PRODUZIONE DI PARTICOLARI MECCANICI SU MACCHINE CN A partire dalla macchina a CN a 2 o 3 assi già attrezzata e dalla documentazione tecnica di riferimento, il soggetto è in grado di gestire la produzione del lotto di pezzi richiesto nel rispetto dei tempi e dei parametri qualitativi previsti.	Versione 1.2 15/07/15




SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-MEC-17 - ASSEMBLAGGIO DI GRUPPI MECCANICI
Eseguire le operazioni di assemblaggio di gruppi meccanici nel rispetto delle specifiche progettuali, utilizzando componenti standard reperibili in commercio, particolari finiti realizzati con lavorazioni alle macchine utensili e particolari semilavorati da completare in corso d'opera.
Versione 1.2 15/07/15
1 - VERIFICA MATERIALI
2 - ASSEMBLAGGIO DEI COMPONENTI
3 - MONTAGGIO DI GRUPPI MECCANICI COMPOSTI
4 - VERIFICA FUNZIONALE E RECUPERO ANOMALIE
2.3 - MONTAGGI FINALIZZATI ALLA TRASMISSIONE DEL MOTO
Prevede montaggio di cuscinetti, ingranaggi, pulegge, alberi scanalati, ecc.).
4.3 - VERIFICA FUNZIONALE GRUPPI COMPOSTI
Verifica del funzionamento di gruppi meccanici composti secondo le specifiche di progetto - recupero di eventuali malfunzionamenti.
1.2 - REPERIMENTO MATERIALE
Sulla base della distinta materiale provvede a reperire il materiale necessario al montaggio - Predispone anche le attrezzature speciali (es. maschere di assemblaggio, estrattori).
2.2 - MONTAGGIO IN OPERA
Il montaggio del gruppo meccanico richiede il completamento di componenti semilavorati con lavorazioni da eseguirsi in corso d'opera (es. posizione del foro rilevata da altro particolare).
3.2 - IN CANTIERE
Montaggio in opera di gruppi meccanici complessi di dimensioni elevate che richiedono l'utilizzo di attrezzature particolari (es. gru a torre, autogru) o ponteggi di sostegno.
Q
4.2 - VERIFICA FUNZIONALE
Verifica del funzionamento del gruppo meccanico secondo le specifiche di progetto - recupero di eventuali malfunzionamenti.
Q
1.1 - VERIFICA MATERIALE FORNITO
Tutto il materiale gli viene fornito - Controlla il materiale rispetto alle necessità di montaggio - Segnala eventuali carenze.
2.1 - MONTAGGIO COMPONENTI FINITI
I componenti necessari per l'assemblaggio del gruppo meccanico sono già finiti e vengono montati assieme tra loro anche utilizzando componenti standard reperibili in commercio (es. viti, spine, anelli).
3.1 - IN OFFICINA
Montaggio in opera di gruppi meccanici composti da sottogruppi precedentemente assemblati.
4.1 - RECUPERO DIFETTI
Prevede il recupero di piccoli difetti costruttivi sui particolari costruiti mediante lavorazioni di aggiustaggio o alle macchine utensili.

Area professionale: **MECCANICA, IMPIANTI E COSTRUZIONI**

Settore economico professionale: **MECCANICA, PRODUZIONE E MANUTENZIONE MACCHINE, IMPIANTISTICA**

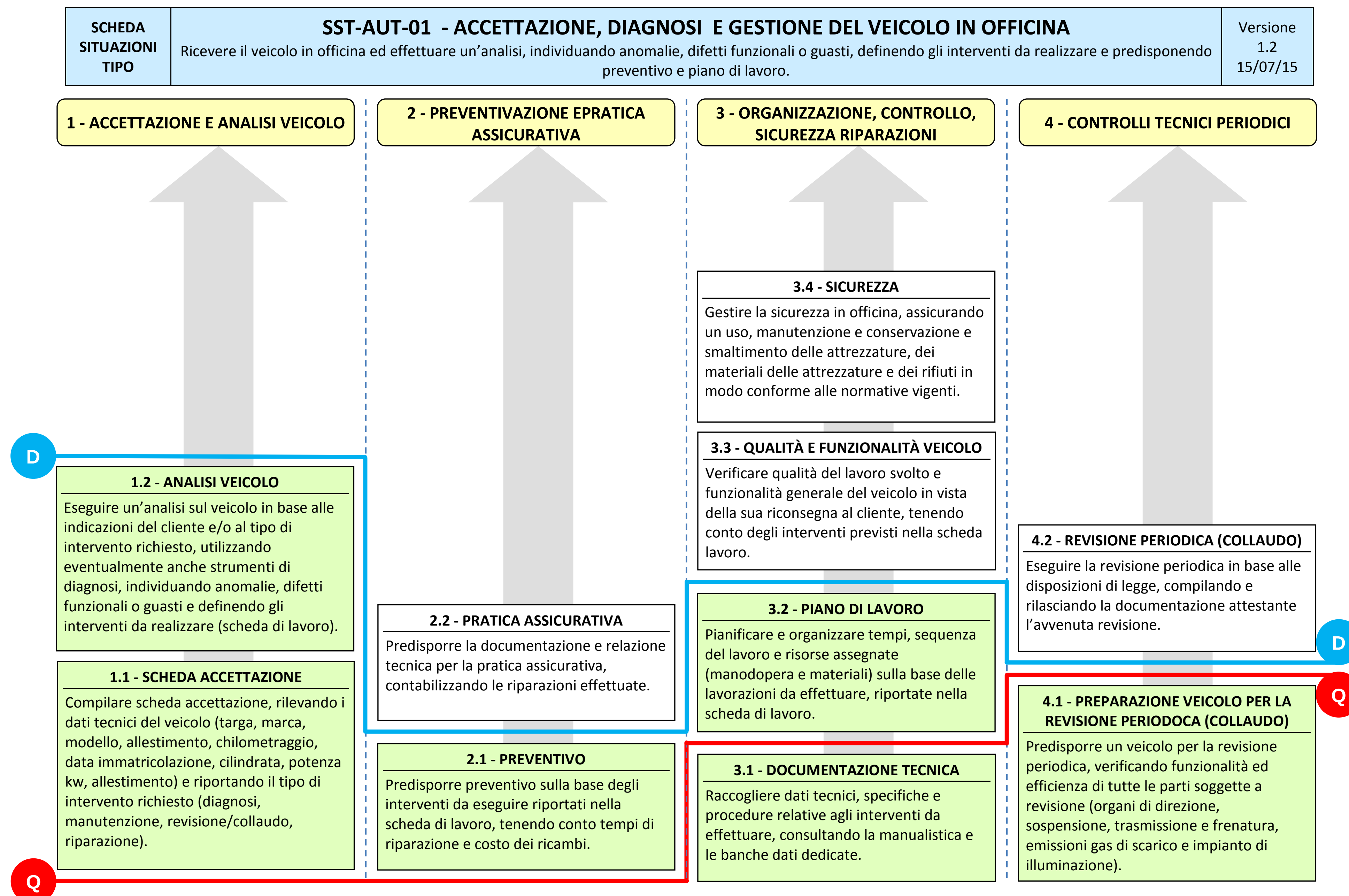
Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE ALLA RIPARAZIONE DEI VEICOLI A MOTORE**

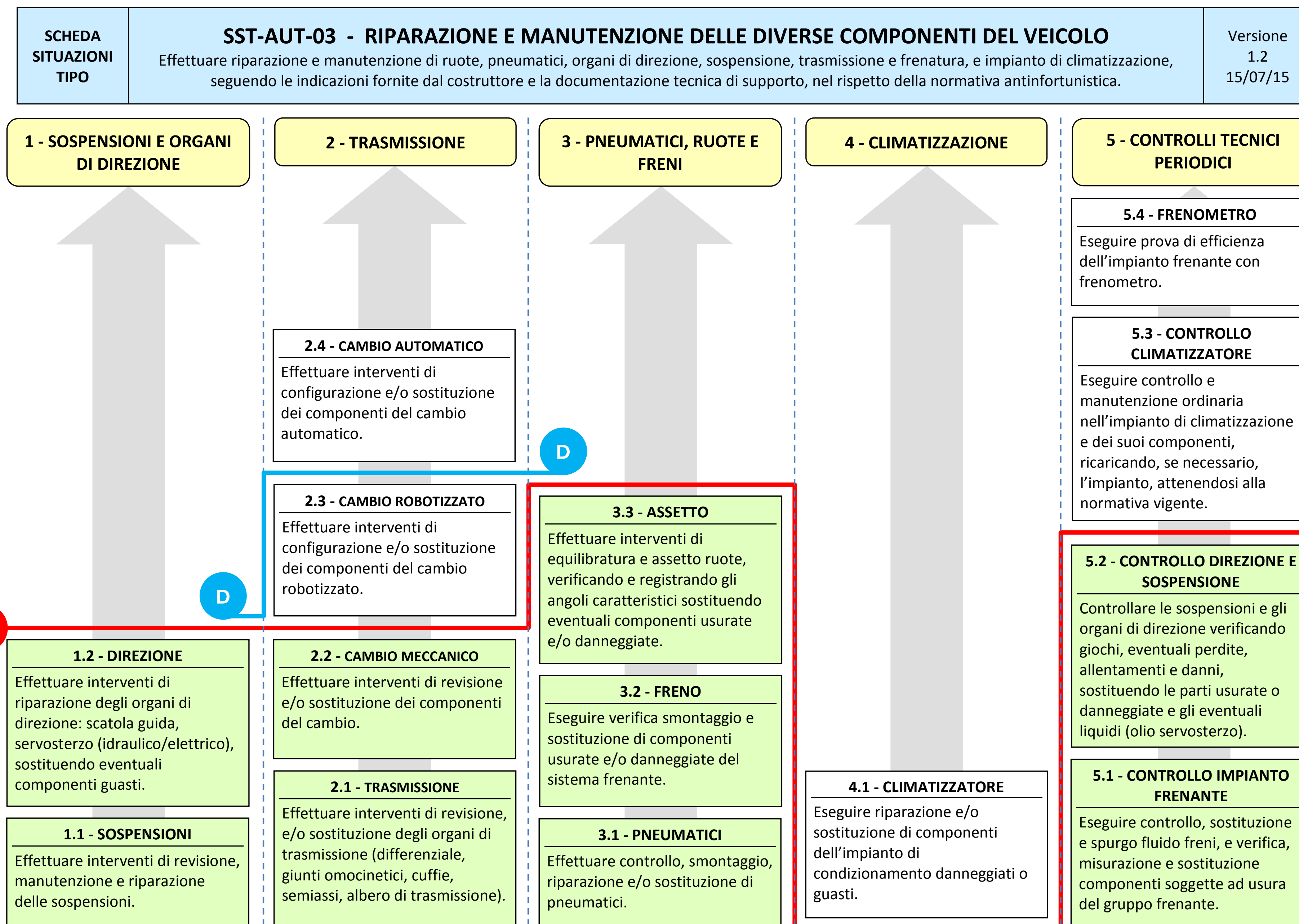
Standard professionali regionali per il Diploma professionale di:

TECNICO RIPARATORE DEI VEICOLI A MOTORE

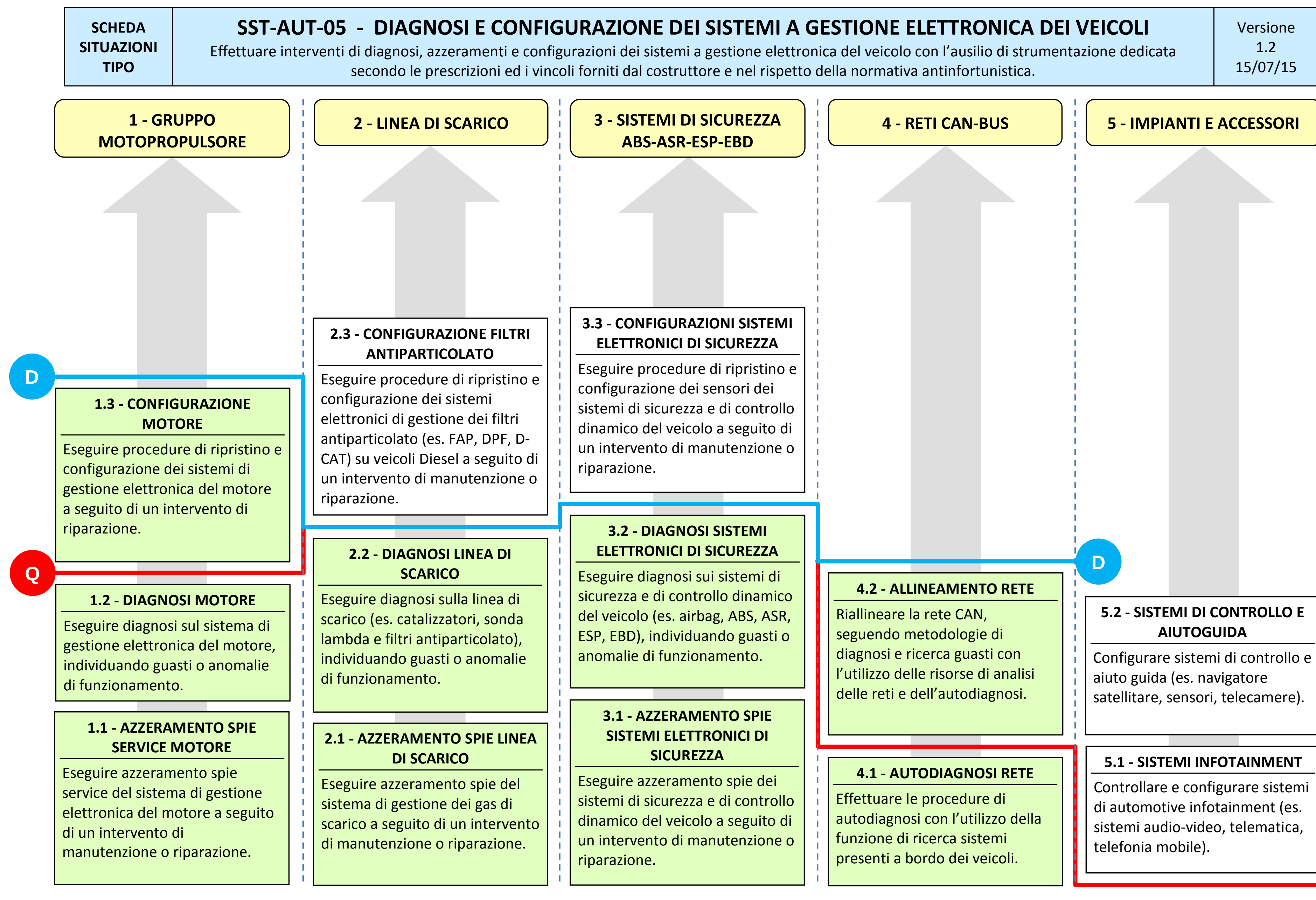
Codice	*Titolo della QPR*	*EQF*	*Nel profilo la QPR è sviluppata in modo:*	*Note sulle SST correlate*
QPR-AUT-01	Accettazione, diagnosi e gestione del veicolo in officina	4	Completo	
QPR-AUT-03	Riparazione e manutenzione delle diverse componenti del veicolo	3	Esteso	
QPR-AUT-05	Diagnosi e configurazione dei sistemi a gestione elettronica dei veicoli	4	Completo	
QPR-AUT-06	Accettazione, analisi e gestione di motocicli e ciclomotori in officina	4	Completo	
QPR-AUT-07	Riparazione organi motore di motocicli e ciclomotori	3	Completo	
QPR-AUT-08	Riparazione componenti della ciclistica di motocicli e ciclomotori	3	Completo	
QPR-AUT-10	Accettazione e gestione della vettura in carrozzeria	4	Completo	

Per ciascuna delle QPR costituenti il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.


SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-AUT-01 - ACCETTAZIONE, DIAGNOSI E GESTIONE DEL VEICOLO IN OFFICINA
Ricevere il veicolo in officina ed effettuare un'analisi, individuando anomalie, difetti funzionali o guasti, definendo gli interventi da realizzare e predisponendo preventivo e piano di lavoro.
Versione 1.2 15/07/15
1 - ACCETTAZIONE E ANALISI VEICOLO
2 - PREVENTIVAZIONE EPRATICA ASSICURATIVA
3 - ORGANIZZAZIONE, CONTROLLO, SICUREZZA RIPARAZIONI
4 - CONTROLLI TECNICI PERIODICI
D
1.2 - ANALISI VEICOLO
Eseguire un'analisi sul veicolo in base alle indicazioni del cliente e/o al tipo di intervento richiesto, utilizzando eventualmente anche strumenti di diagnosi, individuando anomalie, difetti funzionali o guasti e definendo gli interventi da realizzare (scheda di lavoro).
1.1 - SCHEDA ACCETTAZIONE
Compilare scheda accettazione, rilevando i dati tecnici del veicolo (targa, marca, modello, allestimento, chilometraggio, data immatricolazione, cilindrata, potenza kw, allestimento) e riportando il tipo di intervento richiesto (diagnosi, manutenzione, revisione/collaudo, riparazione).
Q
2.2 - PRATICA ASSICURATIVA
Predisporre la documentazione e relazione tecnica per la pratica assicurativa, contabilizzando le riparazioni effettuate.
2.1 - PREVENTIVO
Predisporre preventivo sulla base degli interventi da eseguire riportati nella scheda di lavoro, tenendo conto tempi di riparazione e costo dei ricambi.
3.4 - SICUREZZA
Gestire la sicurezza in officina, assicurando un uso, manutenzione e conservazione e smaltimento delle attrezzature, dei materiali delle attrezzature e dei rifiuti in modo conforme alle normative vigenti.
3.3 - QUALITÀ E FUNZIONALITÀ VEICOLO
Verificare qualità del lavoro svolto e funzionalità generale del veicolo in vista della sua riconsegna al cliente, tenendo conto degli interventi previsti nella scheda lavoro.
3.2 - PIANO DI LAVORO
Pianificare e organizzare tempi, sequenza del lavoro e risorse assegnate (manodopera e materiali) sulla base delle lavorazioni da effettuare, riportate nella scheda di lavoro.
3.1 - DOCUMENTAZIONE TECNICA
Raccogliere dati tecnici, specifiche e procedure relative agli interventi da effettuare, consultando la manualistica e le banche dati dedicate.
4.2 - REVISIONE PERIODICA (COLLAUDO)
Eseguire la revisione periodica in base alle disposizioni di legge, compilando e rilasciando la documentazione attestante l'avvenuta revisione.
D
Q
4.1 - PREPARAZIONE VEICOLO PER LA REVISIONE PERIODOCA (COLLAUDO)
Predisporre un veicolo per la revisione periodica, verificando funzionalità ed efficienza di tutte le parti soggette a revisione (organi di direzione, sospensione, trasmissione e frenatura, emissioni gas di scarico e impianto di illuminazione).

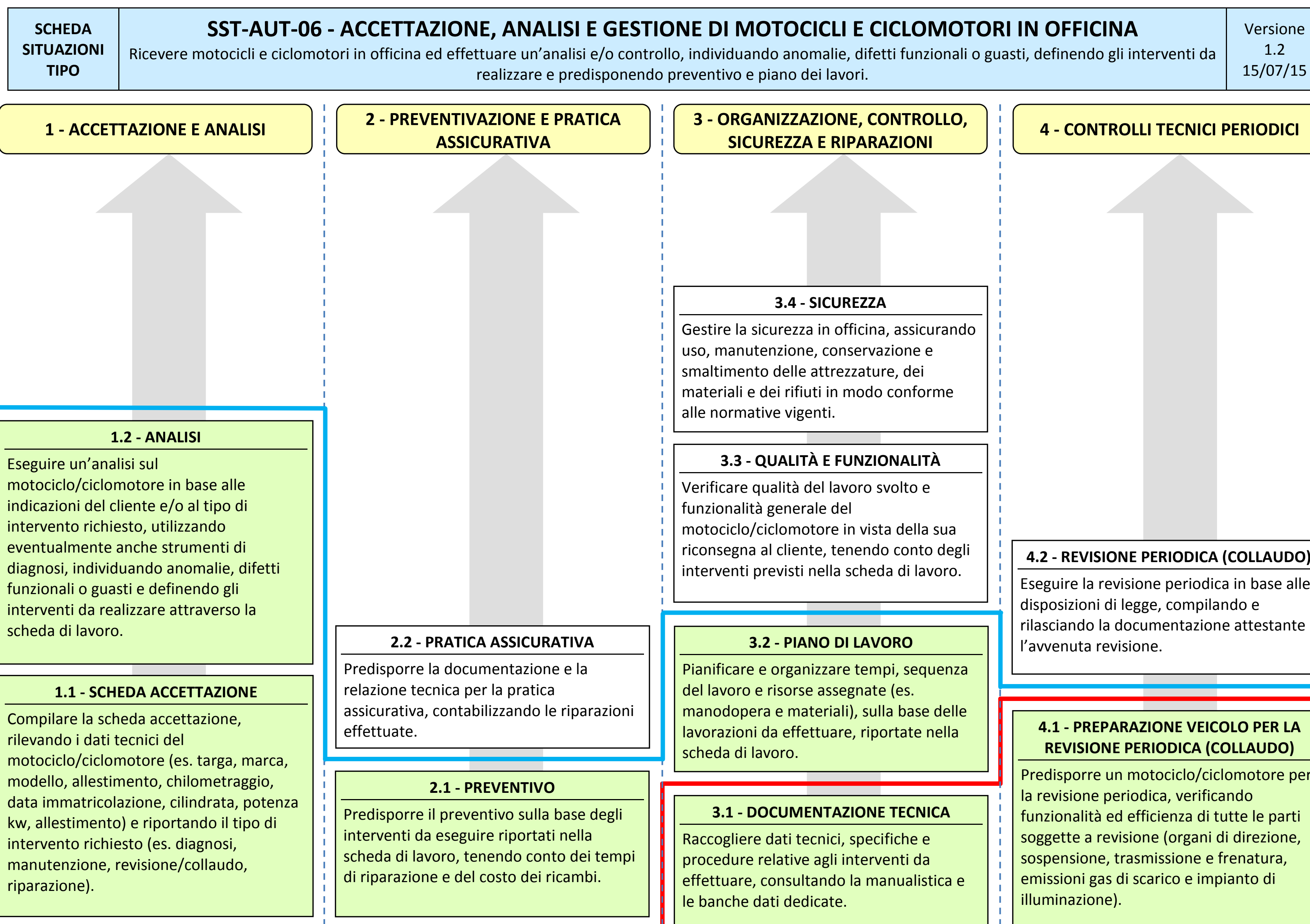


SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-AUT-03 - RIPARAZIONE E MANUTENZIONE DELLE DIVERSE COMPONENTI DEL VEICOLO
Effettuare riparazione e manutenzione di ruote, pneumatici, organi di direzione, sospensione, trasmissione e frenatura, e impianto di climatizzazione, seguendo le indicazioni fornite dal costruttore e la documentazione tecnica di supporto, nel rispetto della normativa antinfortunistica.
Versione 1.2 15/07/15
1 - SOSPENSIONI E ORGANI DI DIREZIONE
2 - TRASMISSIONE
3 - PNEUMATICI, RUOTE E FRENI
4 - CLIMATIZZAZIONE
5 - CONTROLLI TECNICI PERIODICI
5.4 - FRENOMETRO
Eseguire prova di efficienza dell'impianto frenante con frenometro.
2.4 - CAMBIO AUTOMATICO
Effettuare interventi di configurazione e/o sostituzione dei componenti del cambio automatico.
5.3 - CONTROLLO CLIMATIZZATORE
Eseguire controllo e manutenzione ordinaria nell'impianto di climatizzazione e dei suoi componenti, ricaricando, se necessario, l'impianto, attenendosi alla normativa vigente.
D
2.3 - CAMBIO ROBOTIZZATO
Effettuare interventi di configurazione e/o sostituzione dei componenti del cambio robotizzato.
3.3 - ASSETTO
Effettuare interventi di equilibratura e assetto ruote, verificando e registrando gli angoli caratteristici sostituendo eventuali componenti usurate e/o danneggiate.
Q
5.2 - CONTROLLO DIREZIONE E SOSPENSIONE
Controllare le sospensioni e gli organi di direzione verificando giochi, eventuali perdite, allentamenti e danni, sostituendo le parti usurate o danneggiate e gli eventuali liquidi (olio servosterzo).
D
Q
1.2 - DIREZIONE
Effettuare interventi di riparazione degli organi di direzione: scatola guida, servosterzo (idraulico/elettrico), sostituendo eventuali componenti guasti.
2.2 - CAMBIO MECCANICO
Effettuare interventi di revisione e/o sostituzione dei componenti del cambio.
3.2 - FRENO
Eseguire verifica smontaggio e sostituzione di componenti usurate e/o danneggiate del sistema frenante.
5.1 - CONTROLLO IMPIANTO FRENANTE
Eseguire controllo, sostituzione e spurgo fluido freni, e verifica, misurazione e sostituzione componenti soggette ad usura del gruppo frenante.
2.1 - TRASMISSIONE
Effettuare interventi di revisione, e/o sostituzione degli organi di trasmissione (differenziale, giunti omocinetici, cuffie, semiassi, albero di trasmissione).
4.1 - CLIMATIZZATORE
Eseguire riparazione e/o sostituzione di componenti dell'impianto di condizionamento danneggiati o guasti.
1.1 - SOSPENSIONI
Effettuare interventi di revisione, manutenzione e riparazione delle sospensioni.
3.1 - PNEUMATICI
Effettuare controllo, smontaggio, riparazione e/o sostituzione di pneumatici.

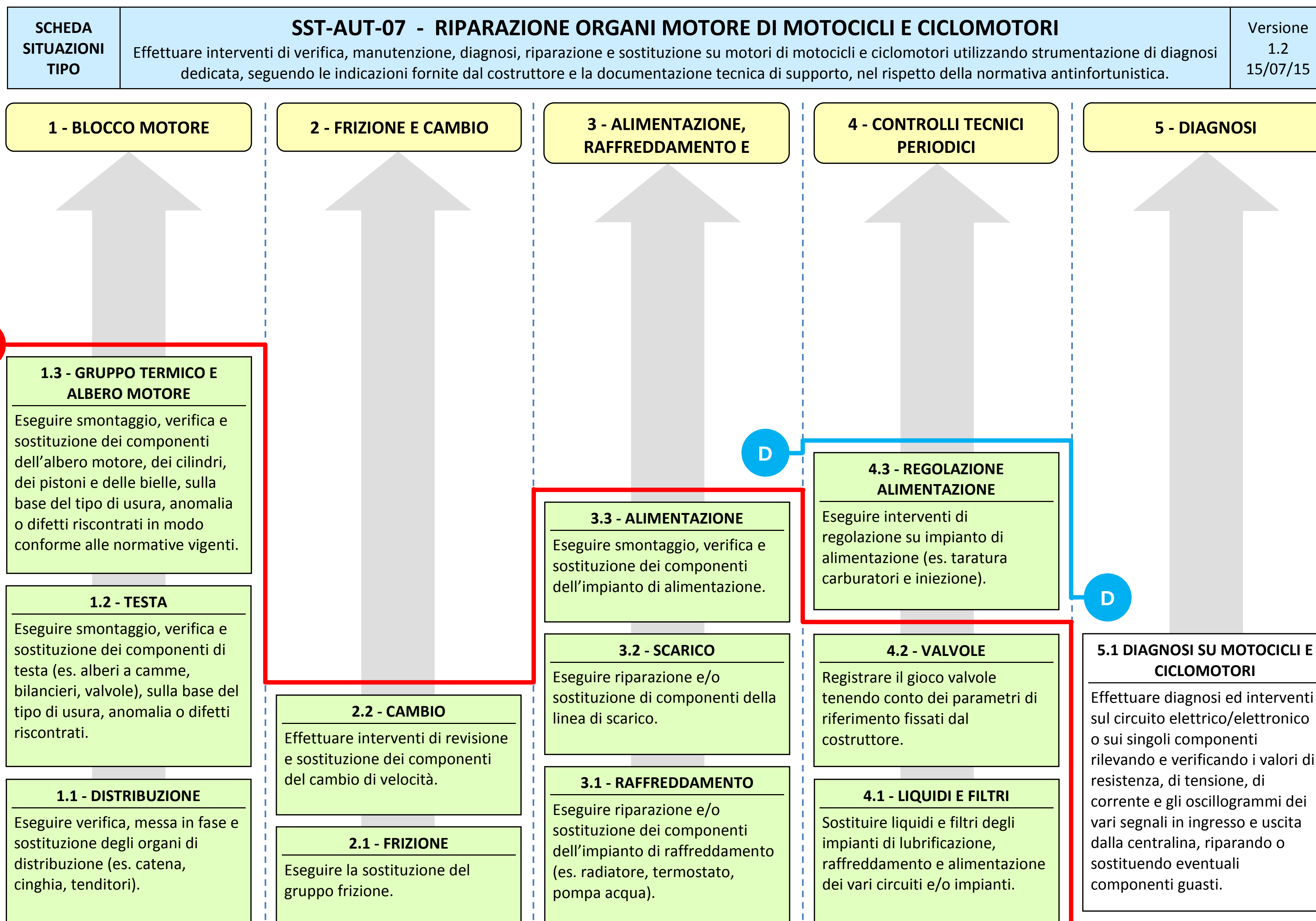


SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-AUT-05 - DIAGNOSI E CONFIGURAZIONE DEI SISTEMI A GESTIONE ELETTRONICA DEI VEICOLI
Effettuare interventi di diagnosi, azzeramenti e configurazioni dei sistemi a gestione elettronica del veicolo con l'ausilio di strumentazione dedicata secondo le prescrizioni ed i vincoli forniti dal costruttore e nel rispetto della normativa antinfortunistica.
Versione 1.2 15/07/15
1 - GRUPPO MOTOPROPULSORE
2 - LINEA DI SCARICO
3 - SISTEMI DI SICUREZZA ABS-ASR-ESP-EBD
4 - RETI CAN-BUS
5 - IMPIANTI E ACCESSORI
1.3 - CONFIGURAZIONE MOTORE
Eseguire procedure di ripristino e configurazione dei sistemi di gestione elettronica del motore a seguito di un intervento di riparazione.
1.2 - DIAGNOSI MOTORE
Eseguire diagnosi sul sistema di gestione elettronica del motore, individuando guasti o anomalie di funzionamento.
1.1 - AZZERAMENTO SPIE SERVICE MOTORE
Eseguire azzeramento spie service del sistema di gestione elettronica del motore a seguito di un intervento di manutenzione o riparazione.
2.3 - CONFIGURAZIONE FILTRI ANTIPARTICOLATO
Eseguire procedure di ripristino e configurazione dei sistemi elettronici di gestione dei filtri antiparticolato (es. FAP, DPF, D-CAT) su veicoli Diesel a seguito di un intervento di manutenzione o riparazione.
2.2 - DIAGNOSI LINEA DI SCARICO
Eseguire diagnosi sulla linea di scarico (es. catalizzatori, sonda lambda e filtri antiparticolato), individuando guasti o anomalie di funzionamento.
2.1 - AZZERAMENTO SPIE LINEA DI SCARICO
Eseguire azzeramento spie del sistema di gestione dei gas di scarico a seguito di un intervento di manutenzione o riparazione.
3.3 - CONFIGURAZIONI SISTEMI ELETTRONICI DI SICUREZZA
Eseguire procedure di ripristino e configurazione dei sensori dei sistemi di sicurezza e di controllo dinamico del veicolo a seguito di un intervento di manutenzione o riparazione.
3.2 - DIAGNOSI SISTEMI ELETTRONICI DI SICUREZZA
Eseguire diagnosi sui sistemi di sicurezza e di controllo dinamico del veicolo (es. airbag, ABS, ASR, ESP, EBD), individuando guasti o anomalie di funzionamento.
3.1 - AZZERAMENTO SPIE SISTEMI ELETTRONICI DI SICUREZZA
Eseguire azzeramento spie dei sistemi di sicurezza e di controllo dinamico del veicolo a seguito di un intervento di manutenzione o riparazione.
4.2 - ALLINEAMENTO RETE
Riallineare la rete CAN, seguendo metodologie di diagnosi e ricerca guasti con l'utilizzo delle risorse di analisi delle reti e dell'autodiagnosi.
4.1 - AUTODIAGNOSI RETE
Effettuare le procedure di autodiagnosi con l'utilizzo della funzione di ricerca sistemi presenti a bordo dei veicoli.
5.2 - SISTEMI DI CONTROLLO E AIUTOGUIDA
Configurare sistemi di controllo e aiuto guida (es. navigatore satellitare, sensori, telecamere).
5.1 - SISTEMI INFOTAINMENT
Controllare e configurare sistemi di automotive infotainment (es. sistemi audio-video, telematica, telefonia mobile).
D
Q
D
Q

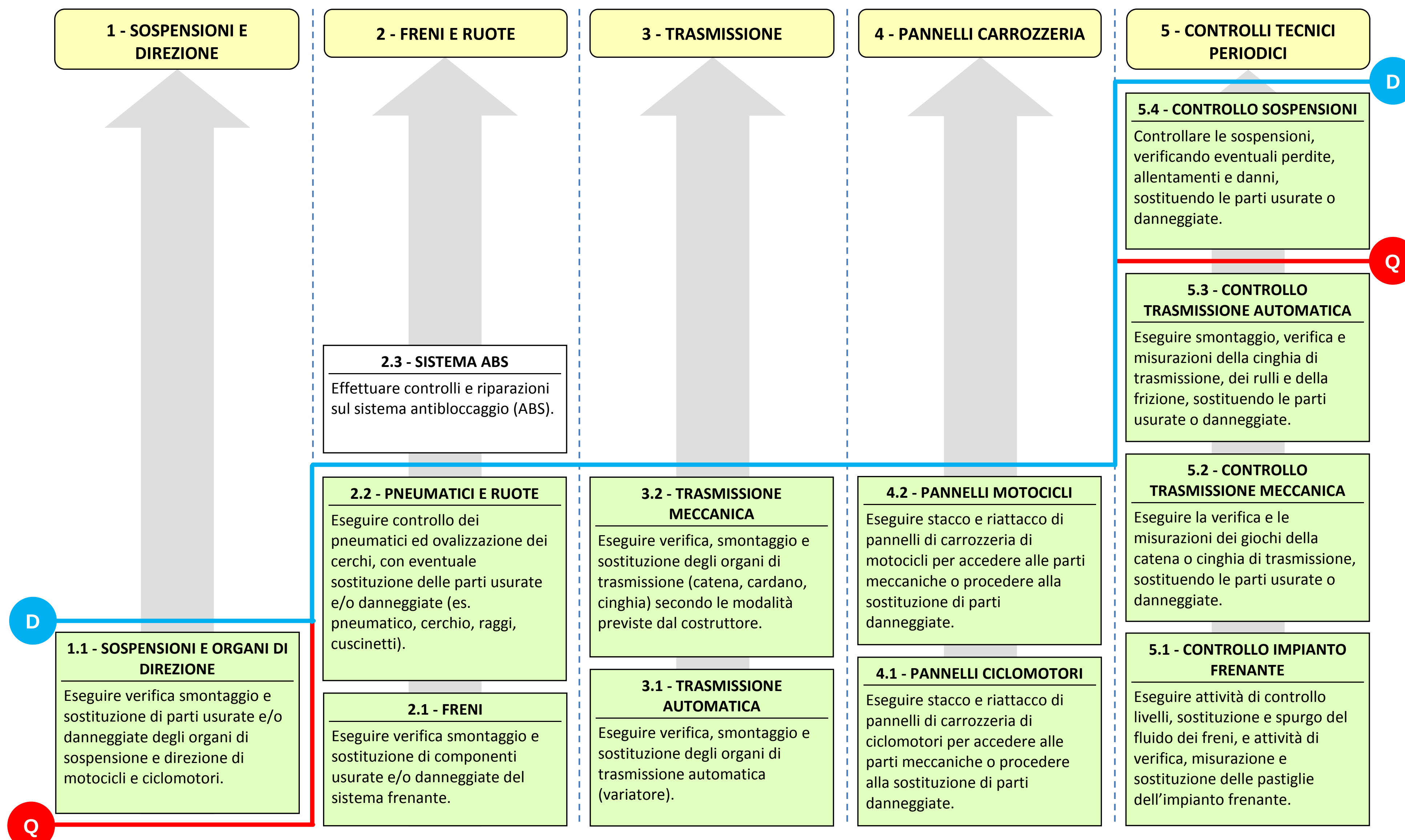
SCHEDA SITUAZIONI TIPO	**SST-AUT-06 - ACCETTAZIONE, ANALISI E GESTIONE DI MOTOCICLI E CICLOMOTORI IN OFFICINA** Ricevere motocicli e ciclomotori in officina ed effettuare un'analisi e/o controllo, individuando anomalie, difetti funzionali o guasti, definendo gli interventi da realizzare e predisponendo preventivo e piano dei lavori.	Versione 1.2 15/07/15



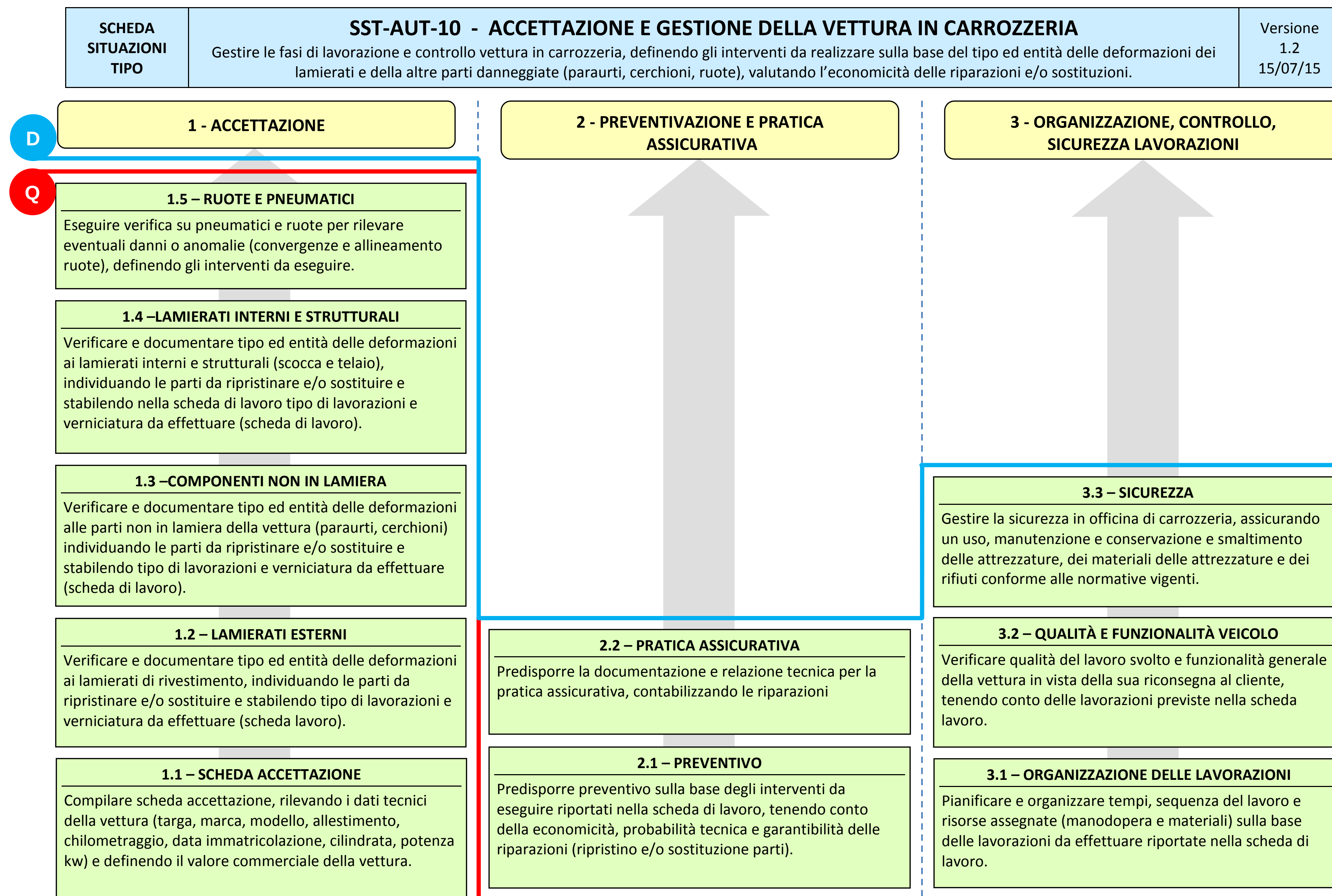
SCHEDA SITUAZIONI TIPO	**SST-AUT-07 - RIPARAZIONE ORGANI MOTORE DI MOTOCICLI E CICLOMOTORI** Effettuare interventi di verifica, manutenzione, diagnosi, riparazione e sostituzione su motori di motocicli e ciclomotori utilizzando strumentazione di diagnosi dedicata, seguendo le indicazioni fornite dal costruttore e la documentazione tecnica di supporto, nel rispetto della normativa antinfortunistica.	Versione 1.2 15/07/15



SCHEDA SITUAZIONI TIPO	**SST-AUT-08 - RIPARAZIONE COMPONENTI DELLA CICLISTICA DI MOTOCICLI E CICLOMOTORI** Effettuare interventi di verifica, manutenzione, diagnosi, riparazione e sostituzione sulla ciclistica di motocicli e ciclomotori utilizzando strumentazione dedicata, seguendo le indicazioni fornite dal costruttore e la documentazione tecnica di supporto, nel rispetto della normativa antinfortunistica.	Versione 1.2 15/07/15



SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-AUT-10 - ACCETTAZIONE E GESTIONE DELLA VETTURA IN CARROZZERIA Gestire le fasi di lavorazione e controllo vettura in carrozzeria, definendo gli interventi da realizzare sulla base del tipo ed entità delle deformazioni dei lamierati e della altre parti danneggiate (paraurti, cerchioni, ruote), valutando l'economicità delle riparazioni e/o sostituzioni.	Versione 1.2 15/07/15



Area professionale: **MECCANICA, IMPIANTI E COSTRUZIONI**

Settore economico professionale: **MECCANICA, PRODUZIONE E MANUTENZIONE MACCHINE, IMPIANTISTICA**

Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE DI IMPIANTI TERMOIDRAULICI**

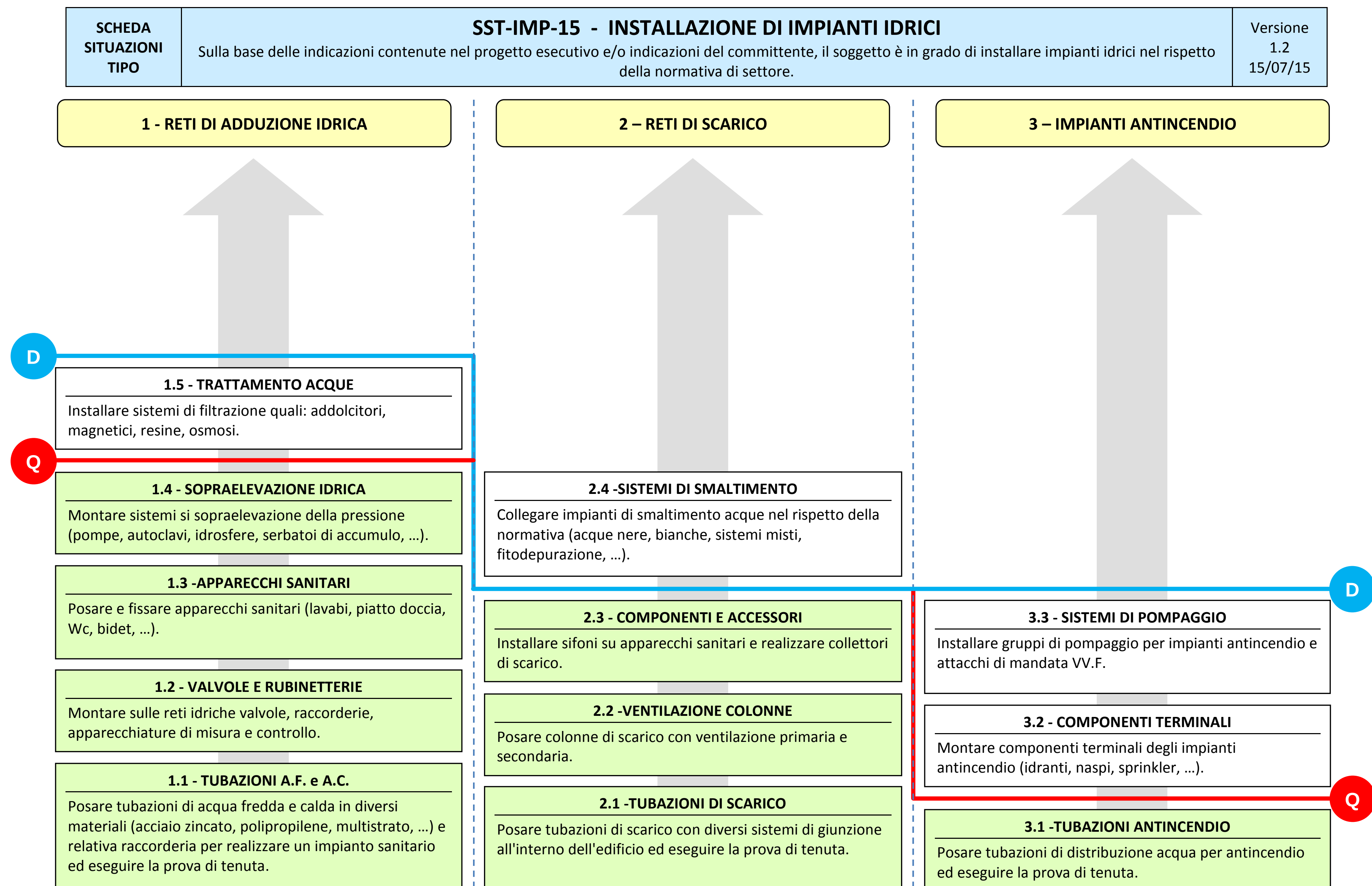
Standard professionali regionali per il Diploma professionale di:

TECNICO IMPIANTI TERMICI

Codice	*Titolo della QPR*	*EQF*	*Nel profilo la QPR è sviluppata in modo:*	*Note sulle SST correlate*
QPR-IMP-14	Progettazione di semplici impianti idrici, termici e di condizionamento	4	Parziale	La SST è in fase di elaborazione
QPR-IMP-15	Installazione di impianti idrici	3	Esteso	
QPR-IMP-16	Installazione di generatori termici	3	Esteso	
QPR-IMP-17	Installazione di impianti di climatizzazione	3	Esteso	
QPR-IMP-18	Installazione di impianti di climatizzazione da fonti rinnovabili e sostenibili	3	Esteso	
QPR-IMP-20	Manutenzione di impianti di climatizzazione	3	Esteso	
QPR-IMP-21	Verifica di impianti idrici termici e di condizionamento	4	Parziale	La SST è in fase di elaborazione

Per ciascuna delle QPR costituenti il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

SCHEDA SITUAZIONI TIPO	**SST-IMP-15 - INSTALLAZIONE DI IMPIANTI IDRICI** Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e/o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di installare impianti idrici nel rispetto della normativa di settore.	Versione 1.2 15/07/15



SCHEDA SITUAZIONI TIPO	**SST-IMP-16 - INSTALLAZIONE DI GENERATORI TERMICI** Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e/o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di installare generatori termici alimentati con diverse fonti energetiche nel rispetto della normativa di settore.	Versione 1.1 31/07/14

1 – COMBUSTIBILI GASSOSI

1.4 - CALDAIE IN BATTERIA
Eseguire il montaggio in batteria di due caldaie collegandole all'impianto di climatizzazione, all'impianto di scarico fumi e al modulo di regolazione per il funzionamento in cascata nel rispetto della normativa.

1.3 - BRUCIATORI
Montare sulla caldaia il bruciatore eseguendo i collegamenti alla rete combustibile ed elettrica.

1.2 - CALDAIE OLTRE 35 KW
Posizionare il gruppo termico ed eseguire il collegamento agli impianti di adduzione combustibile gassoso, termico, scarico fumi ed elettrico, predisporre i controlli, le regolazioni e le sicurezze nel rispetto della normativa.

1.1 - CALDAIE FINO A 35 KW
Posizionare il gruppo termico ed eseguire il collegamento agli impianti di adduzione combustibile gassoso, termico, scarico fumi ed elettrico, nel rispetto della normativa.

2 – COMBUSTIBILI LIQUIDI

2.4 - CALDAIE IN CASCATA
Eseguire il montaggio in cascata di due caldaie collegandole all'impianto di climatizzazione, all'impianto di scarico fumi e al modulo di regolazione per il funzionamento in cascata nel rispetto della normativa.

2.3 - BRUCIATORI
Montare sulla caldaia il bruciatore eseguendo i collegamenti alla rete combustibile ed elettrica.

2.2 - CALDAIE OLTRE 35 KW
Posizionare il gruppo termico ed eseguire il collegamento agli impianti di adduzione combustibile liquido, termico, scarico fumi ed elettrico, predisporre i controlli, le regolazioni e le sicurezze nel rispetto della normativa.

2.1 - CALDAIE FINO A 35 KW
Posizionare il gruppo termico ed eseguire il collegamento agli impianti di adduzione combustibile liquido, termico, scarico fumi ed elettrico, nel rispetto della normativa.

3 – COMBUSTIBILI SOLIDI

3.4 - CALDAIE A COMBUSTIBILE POLVERIZZATO
Posare il generatore di calore nel rispetto degli spazi di sicurezza eseguire il collegamento termico, scarico fumi ed elettrico, predisporre i controlli, le regolazioni e le sicurezze nel rispetto della normativa.

3.3 - CALDAIE A COMBUSTIBILE NON POLVERIZZATO
Posizionare la caldaia ed eseguire il collegamento agli impianti di caricamento combustibile solido, termico, scarico fumi ed elettrico, predisporre i controlli, le regolazioni e le sicurezze nel rispetto della normativa.

3.2 - STUFE E TERMOCAMINI IDRO
Posare i generatori di calore nel rispetto degli spazi di sicurezza eseguire il collegamento idrico elettrico e alla canna fumaria con materiali e tecniche nel rispetto della normativa.

3.1 - STUFE E TERMOCAMINI ARIA
Posare i generatori di calore nel rispetto degli spazi di sicurezza eseguire il collegamento elettrico e alla canna fumaria con materiali e tecniche nel rispetto della normativa.

4 – AD ENERGIA ELETTRICA

4.4 - POMPE DI CALORE ACQUA-ACQUA
Posizionare la pompa di calore, eseguire i collegamenti alla rete idrica, all'impianto di climatizzazione, eseguire le operazioni per la messa in servizio e le tarature per il funzionamento nel rispetto della normativa.

4.3 - POMPE DI CALORE ARIA-ACQUA E ACQUA ARIA
Posizionare la pompa di calore, eseguire i collegamenti alla rete idrica, all'impianto di climatizzazione idrico e aeraulico, eseguire le operazioni per la messa in servizio e le tarature per il funzionamento nel rispetto della normativa.

4.2 - POMPE DI CALORE ARIA-ARIA
Fissare le unità split, collegare idraulicamente, elettricamente, verificare la tenuta ed eseguire le operazioni di messa in servizio nel rispetto della normativa.

4.1 - CALDAIE ELETTRICHE E SCALDACQUA
Posare il produttore collegare alle reti di A.C.S. e alla alimentazione elettrica, nel rispetto della normativa impiantistica.

5 – SCAMBIATORI E RECUPERATORI

5.5 - RECUPERATORI
Installare su canalizzazioni di espulsione recuperatori di calore di varie tipologie (entalpici, non entalpici, statici, rotativi, con ciclo frigorifero, ...).

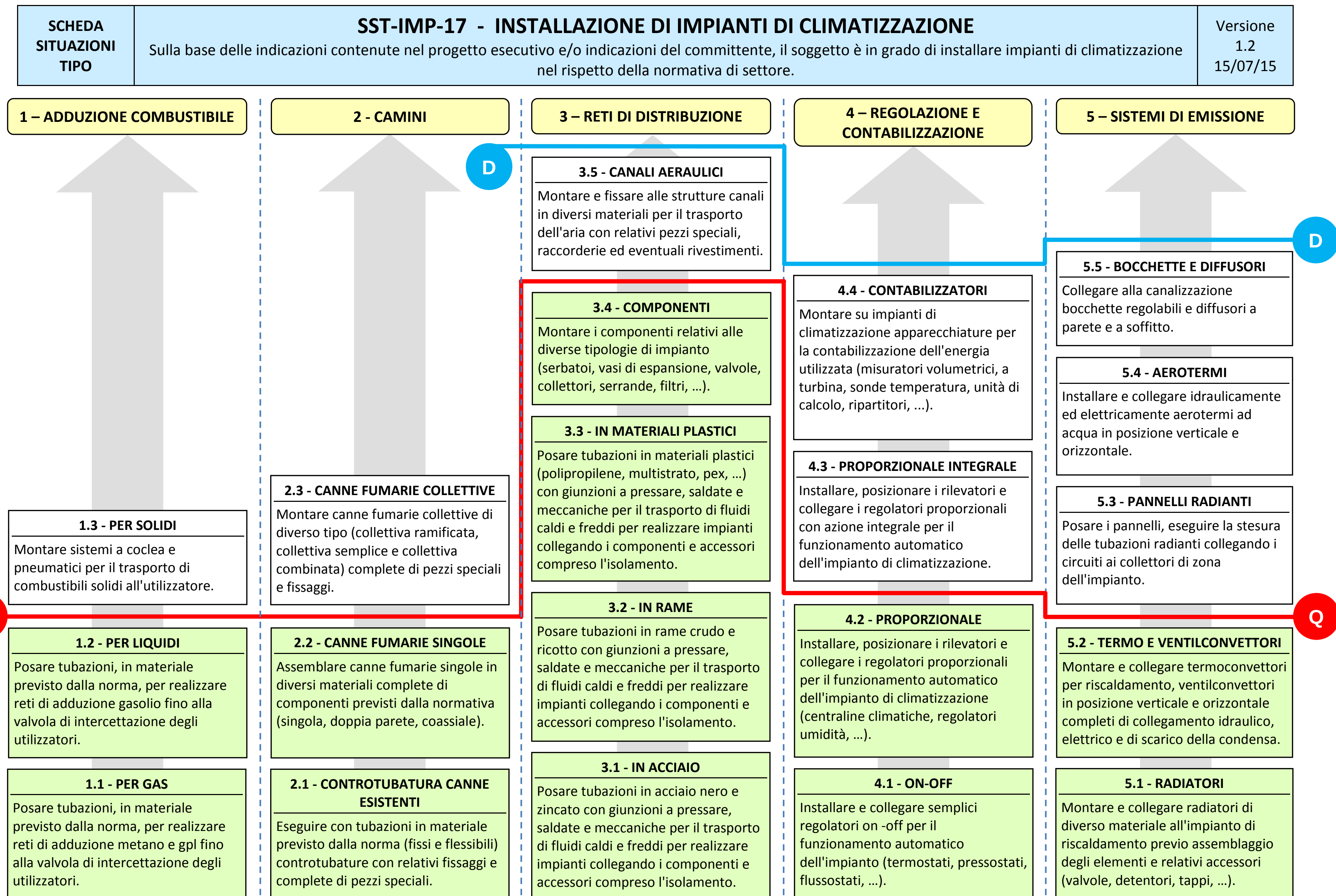
5.4 - UTA, CTA
Montare le sezioni di una UTA canalizzabile fissandola alla canalizzazione dell'aria. Montare le sezioni di una CTA per ottenere il trattamento dell'aria richiesto predisponendo i collegamenti ai circuiti idraulici e aeraulici.

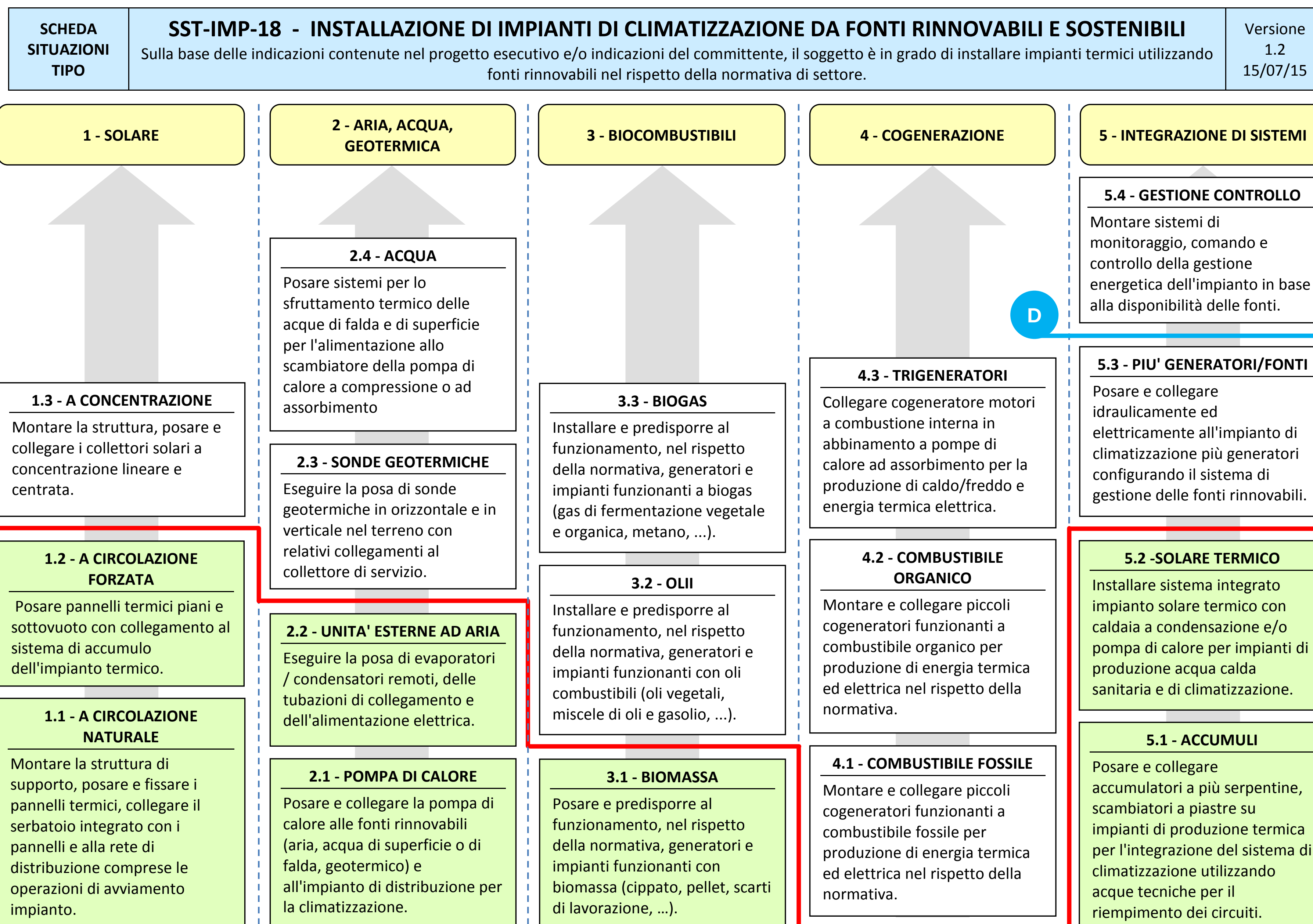
5.2 - A PIASTRE
Montare e collegare scambiatori a piastre a flussi incrociati su impianti di produzione acqua calda sanitaria e di climatizzazione a servizio di accumulatori termici.

5.1 - A BATTERIE ALETTATE
Installare batterie alettate negli impianti di climatizzazione come terminali impianto (termoconvettori, ventilconvettori, ...), come scambiatori per il riscaldamento dell'aria in canali, unità e centrali di trattamento aria.

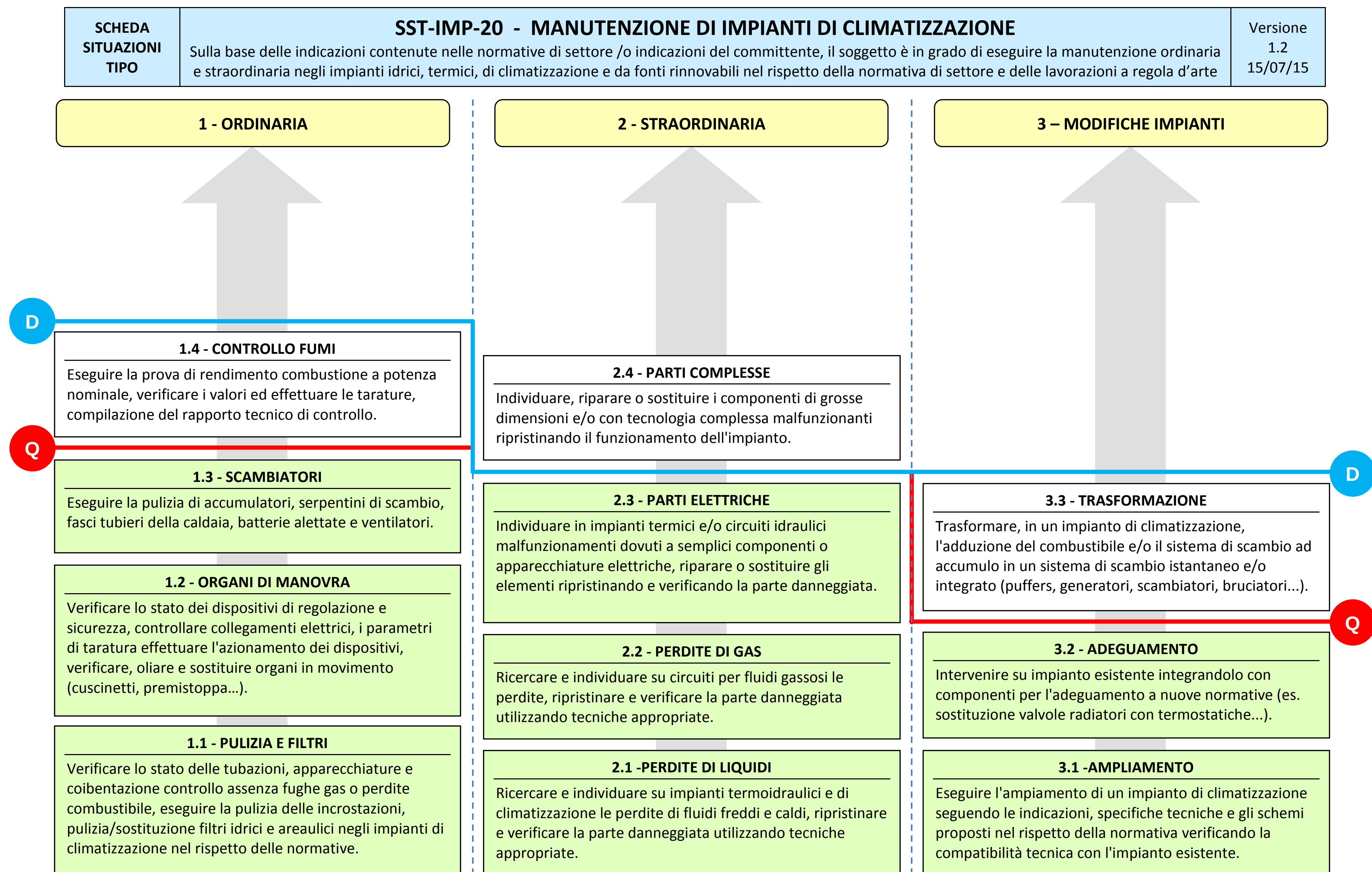
D

Q


SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-IMP-17 - INSTALLAZIONE DI IMPIANTI DI CLIMATIZZAZIONE
Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e/o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di installare impianti di climatizzazione nel rispetto della normativa di settore.
Versione 1.2 15/07/15
1 – ADDUZIONE COMBUSTIBILE
2 - CAMINI
3 – RETI DI DISTRIBUZIONE
4 – REGOLAZIONE E CONTABILIZZAZIONE
5 – SISTEMI DI EMISSIONE
D
D
3.5 - CANALI AERAULICI
Montare e fissare alle strutture canali in diversi materiali per il trasporto dell'aria con relativi pezzi speciali, raccorderie ed eventuali rivestimenti.
5.5 - BOCCHETTE E DIFFUSORI
Collegare alla canalizzazione bocchette regolabili e diffusori a parete e a soffitto.
3.4 - COMPONENTI
Montare i componenti relativi alle diverse tipologie di impianto (serbatoi, vasi di espansione, valvole, collettori, serrande, filtri, …).
4.4 - CONTABILIZZATORI
Montare su impianti di climatizzazione apparecchiature per la contabilizzazione dell'energia utilizzata (misuratori volumetrici, a turbina, sonde temperatura, unità di calcolo, ripartitori, …).
5.4 - AEROTERMI
Installare e collegare idraulicamente ed elettricamente aerotermi ad acqua in posizione verticale e orizzontale.
3.3 - IN MATERIALI PLASTICI
Posare tubazioni in materiali plastici (polipropilene, multistrato, pex, …) con giunzioni a pressare, saldate e meccaniche per il trasporto di fluidi caldi e freddi per realizzare impianti collegando i componenti e accessori compreso l'isolamento.
4.3 - PROPORZIONALE INTEGRALE
Installare, posizionare i rilevatori e collegare i regolatori proporzionali con azione integrale per il funzionamento automatico dell'impianto di climatizzazione.
5.3 - PANNELLI RADIANTI
Posare i pannelli, eseguire la stesura delle tubazioni radianti collegando i circuiti ai collettori di zona dell'impianto.
2.3 - CANNE FUMARIE COLLETTIVE
Montare canne fumarie collettive di diverso tipo (collettiva ramificata, collettiva semplice e collettiva combinata) complete di pezzi speciali e fissaggi.
1.3 - PER SOLIDI
Montare sistemi a coclea e pneumatici per il trasporto di combustibili solidi all'utilizzatore.
Q
Q
3.2 - IN RAME
Posare tubazioni in rame crudo e ricotto con giunzioni a pressare, saldate e meccaniche per il trasporto di fluidi caldi e freddi per realizzare impianti collegando i componenti e accessori compreso l'isolamento.
4.2 - PROPORZIONALE
Installare, posizionare i rilevatori e collegare i regolatori proporzionali per il funzionamento automatico dell'impianto di climatizzazione (centraline climatiche, regolatori umidità, …).
1.2 - PER LIQUIDI
Posare tubazioni, in materiale previsto dalla norma, per realizzare reti di adduzione gasolio fino alla valvola di intercettazione degli utilizzatori.
2.2 - CANNE FUMARIE SINGOLE
Assemblare canne fumarie singole in diversi materiali complete di componenti previsti dalla normativa (singola, doppia parete, coassiale).
5.2 - TERMO E VENTILCONVETTORI
Montare e collegare termoconvettori per riscaldamento, ventilconvettori in posizione verticale e orizzontale completi di collegamento idraulico, elettrico e di scarico della condensa.
3.1 - IN ACCIAIO
Posare tubazioni in acciaio nero e zincato con giunzioni a pressare, saldate e meccaniche per il trasporto di fluidi caldi e freddi per realizzare impianti collegando i componenti e accessori compreso l'isolamento.
1.1 - PER GAS
Posare tubazioni, in materiale previsto dalla norma, per realizzare reti di adduzione metano e gpl fino alla valvola di intercettazione degli utilizzatori.
2.1 - CONTROTUBATURA CANNE ESISTENTI
Eseguire con tubazioni in materiale previsto dalla norma (fissi e flessibili) controtubature con relativi fissaggi e complete di pezzi speciali.
4.1 - ON-OFF
Installare e collegare semplici regolatori on -off per il funzionamento automatico dell'impianto (termostati, pressostati, flussostati, …).
5.1 - RADIATORI
Montare e collegare radiatori di diverso materiale all'impianto di riscaldamento previo assemblaggio degli elementi e relativi accessori (valvole, detentori, tappi, …).



SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-IMP-18 - INSTALLAZIONE DI IMPIANTI DI CLIMATIZZAZIONE DA FONTI RINNOVABILI E SOSTENIBILI
Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e/o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di installare impianti termici utilizzando fonti rinnovabili nel rispetto della normativa di settore.
Versione 1.2 15/07/15
1 - SOLARE
2 - ARIA, ACQUA, GEOTERMICA
3 - BIOCOMBUSTIBILI
4 - COGENERAZIONE
5 - INTEGRAZIONE DI SISTEMI
1.3 - A CONCENTRAZIONE
Montare la struttura, posare e collegare i collettori solari a concentrazione lineare e centrata.
1.2 - A CIRCOLAZIONE FORZATA
Posare pannelli termici piani e sottovuoto con collegamento al sistema di accumulo dell'impianto termico.
1.1 - A CIRCOLAZIONE NATURALE
Montare la struttura di supporto, posare e fissare i pannelli termici, collegare il serbatoio integrato con i pannelli e alla rete di distribuzione comprese le operazioni di avviamento impianto.
2.4 - ACQUA
Posare sistemi per lo sfruttamento termico delle acque di falda e di superficie per l'alimentazione allo scambiatore della pompa di calore a compressione o ad assorbimento
2.3 - SONDE GEOTERMICHE
Eseguire la posa di sonde geotermiche in orizzontale e in verticale nel terreno con relativi collegamenti al collettore di servizio.
2.2 - UNITA' ESTERNE AD ARIA
Eseguire la posa di evaporatori / condensatori remoti, delle tubazioni di collegamento e dell'alimentazione elettrica.
2.1 - POMPA DI CALORE
Posare e collegare la pompa di calore alle fonti rinnovabili (aria, acqua di superficie o di falda, geotermico) e all'impianto di distribuzione per la climatizzazione.
3.3 - BIOGAS
Installare e predisporre al funzionamento, nel rispetto della normativa, generatori e impianti funzionanti a biogas (gas di fermentazione vegetale e organica, metano, ...).
3.2 - OLII
Installare e predisporre al funzionamento, nel rispetto della normativa, generatori e impianti funzionanti con oli combustibili (oli vegetali, miscele di oli e gasolio, ...).
3.1 - BIOMASSA
Posare e predisporre al funzionamento, nel rispetto della normativa, generatori e impianti funzionanti con biomassa (cippato, pellet, scarti di lavorazione, ...).
4.3 - TRIGENERATORI
Collegare cogeneratore motori a combustione interna in abbinamento a pompe di calore ad assorbimento per la produzione di caldo/freddo e energia termica elettrica.
4.2 - COMBUSTIBILE ORGANICO
Montare e collegare piccoli cogeneratori funzionanti a combustibile organico per produzione di energia termica ed elettrica nel rispetto della normativa.
4.1 - COMBUSTIBILE FOSSILE
Montare e collegare piccoli cogeneratori funzionanti a combustibile fossile per produzione di energia termica ed elettrica nel rispetto della normativa.
5.4 - GESTIONE CONTROLLO
Montare sistemi di monitoraggio, comando e controllo della gestione energetica dell'impianto in base alla disponibilità delle fonti.
D
D
5.3 - PIU' GENERATORI/FONTI
Posare e collegare idraulicamente ed elettricamente all'impianto di climatizzazione più generatori configurando il sistema di gestione delle fonti rinnovabili.
Q
Q
5.2 -SOLARE TERMICO
Installare sistema integrato impianto solare termico con caldaia a condensazione e/o pompa di calore per impianti di produzione acqua calda sanitaria e di climatizzazione.
5.1 - ACCUMULI
Posare e collegare accumulatori a più serpentine, scambiatori a piastre su impianti di produzione termica per l'integrazione del sistema di climatizzazione utilizzando acque tecniche per il riempimento dei circuiti.


SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-IMP-20 - MANUTENZIONE DI IMPIANTI DI CLIMATIZZAZIONE
Sulla base delle indicazioni contenute nelle normative di settore /o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di eseguire la manutenzione ordinaria e straordinaria negli impianti idrici, termici, di climatizzazione e da fonti rinnovabili nel rispetto della normativa di settore e delle lavorazioni a regola d'arte
Versione 1.2 15/07/15
1 - ORDINARIA
2 - STRAORDINARIA
3 – MODIFICHE IMPIANTI
D
1.4 - CONTROLLO FUMI
Eseguire la prova di rendimento combustione a potenza nominale, verificare i valori ed effettuare le tarature, compilazione del rapporto tecnico di controllo.
Q
1.3 - SCAMBIATORI
Eseguire la pulizia di accumulatori, serpentini di scambio, fasci tubieri della caldaia, batterie alettate e ventilatori.
1.2 - ORGANI DI MANOVRA
Verificare lo stato dei dispositivi di regolazione e sicurezza, controllare collegamenti elettrici, i parametri di taratura effettuare l'azionamento dei dispositivi, verificare, oliare e sostituire organi in movimento (cuscinetti, premistoppa…).
1.1 - PULIZIA E FILTRI
Verificare lo stato delle tubazioni, apparecchiature e coibentazione controllo assenza fughe gas o perdite combustibile, eseguire la pulizia delle incrostazioni, pulizia/sostituzione filtri idrici e areaulici negli impianti di climatizzazione nel rispetto delle normative.
2.4 - PARTI COMPLESSE
Individuare, riparare o sostituire i componenti di grosse dimensioni e/o con tecnologia complessa malfunzionanti ripristinando il funzionamento dell'impianto.
2.3 - PARTI ELETTRICHE
Individuare in impianti termici e/o circuiti idraulici malfunzionamenti dovuti a semplici componenti o apparecchiature elettriche, riparare o sostituire gli elementi ripristinando e verificando la parte danneggiata.
2.2 - PERDITE DI GAS
Ricercare e individuare su circuiti per fluidi gassosi le perdite, ripristinare e verificare la parte danneggiata utilizzando tecniche appropriate.
2.1 -PERDITE DI LIQUIDI
Ricercare e individuare su impianti termoidraulici e di climatizzazione le perdite di fluidi freddi e caldi, ripristinare e verificare la parte danneggiata utilizzando tecniche appropriate.
D
3.3 - TRASFORMAZIONE
Trasformare, in un impianto di climatizzazione, l'adduzione del combustibile e/o il sistema di scambio ad accumulo in un sistema di scambio istantaneo e/o integrato (puffers, generatori, scambiatori, bruciatori...).
Q
3.2 - ADEGUAMENTO
Intervenire su impianto esistente integrandolo con componenti per l'adeguamento a nuove normative (es. sostituzione valvole radiatori con termostatiche...).
3.1 -AMPLIAMENTO
Eseguire l'ampiamento di un impianto di climatizzazione seguendo le indicazioni, specifiche tecniche e gli schemi proposti nel rispetto della normativa verificando la compatibilità tecnica con l'impianto esistente.

AREA PROFESSIONALE

MECCANICA, IMPIANTI E COSTRUZIONI

SETTORE ECONOMICO PROFESSIONALE

EDILIZIA

Area professionale: **MECCANICA, IMPIANTI E COSTRUZIONI**

Settore economico professionale: **EDILIZIA**

Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE EDILE**

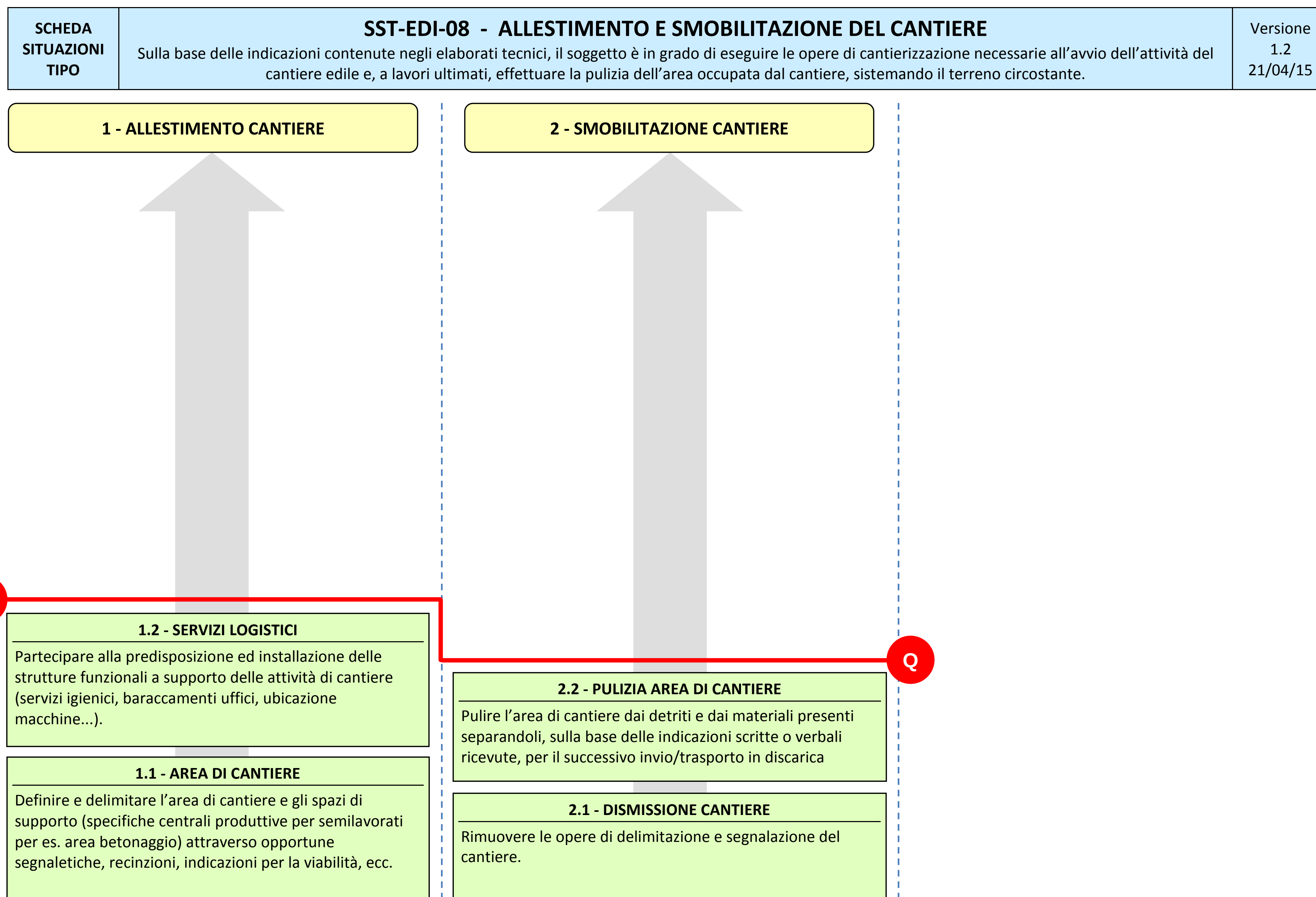
Standard professionali regionali per la Qualifica professionale di:

ADDETTO ALLE LAVORAZIONI DI CANTIERE EDILE

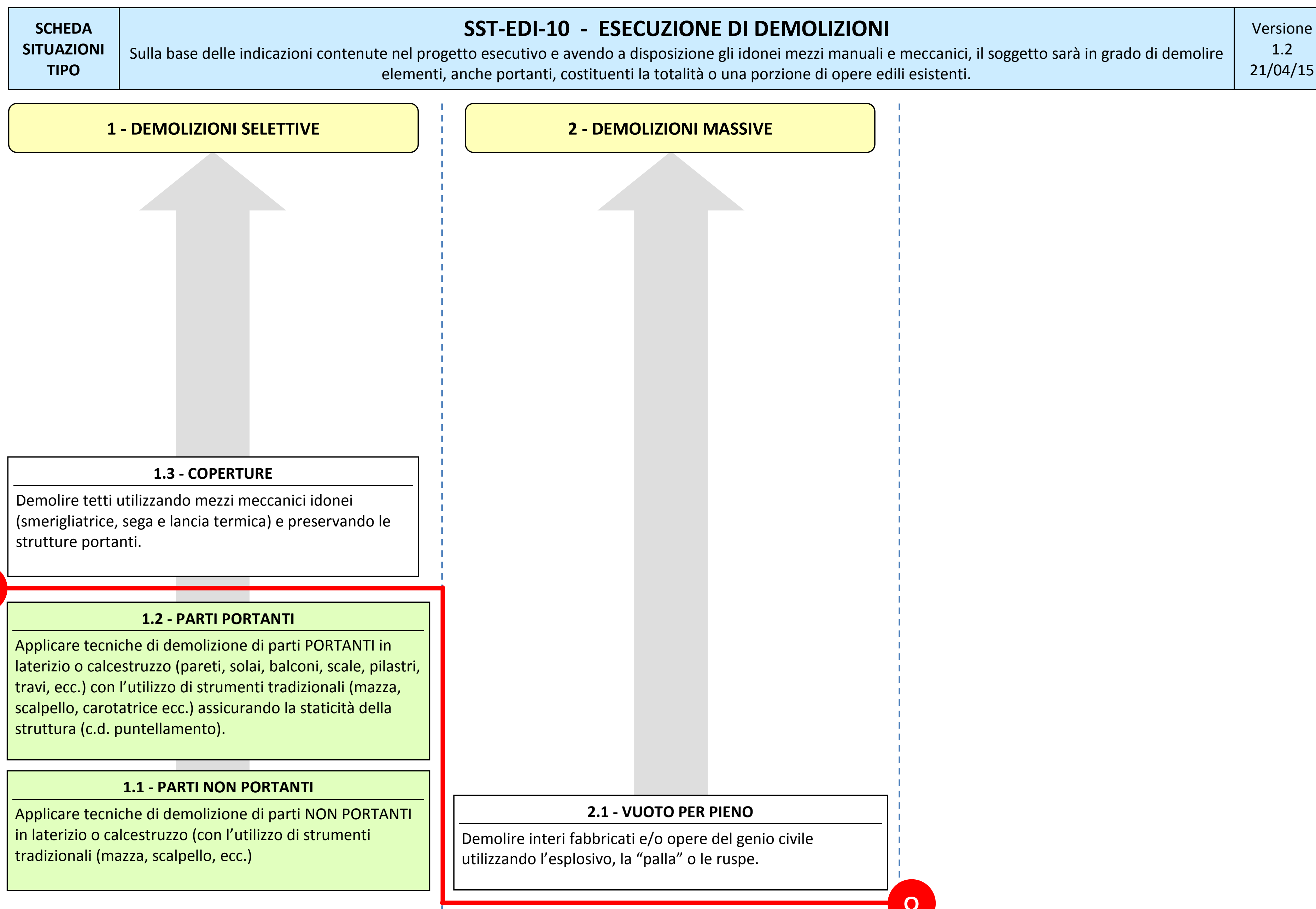
Codice	*Titolo della QPR*	*EQF*	*Nel profilo la QPR è sviluppata in modo:*	*Note sulle SST correlate*
QPR-EDI-08	Allestimento e smobilitazione del cantiere	3	Completo	
QPR-EDI-10	Esecuzione di demolizioni	3	Completo	
QPR-EDI-11	Esecuzione di escavazioni	3	Parziale	
QPR-EDI-12	Realizzazione di opere in calcestruzzo armato	3	Completo	
QPR-EDI-13	Realizzazione di opere in muratura	3	Completo	
QPR-EDI-14	Realizzazione della copertura	3	Parziale	
QPR-EDI-15	Intonacatura di muri interni ed esterni	3	Parziale	
QPR-EDI-16	Realizzazione di lavori di isolamento	3	Parziale	
QPR-EDI-17	Posa del rivestimento su pavimenti e pareti	3	Parziale	
QPR-EDI-18	Realizzazione di lavori in cartongesso	3	Parziale	
QPR-EDI-19	Tinteggiatura di muri interni ed esterni	3	Parziale	
QPR-LEG-08	Realizzazione di manufatti in legno per la carpenteria edile	3	Parziale	

Per ciascuna delle QPR costituenti il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

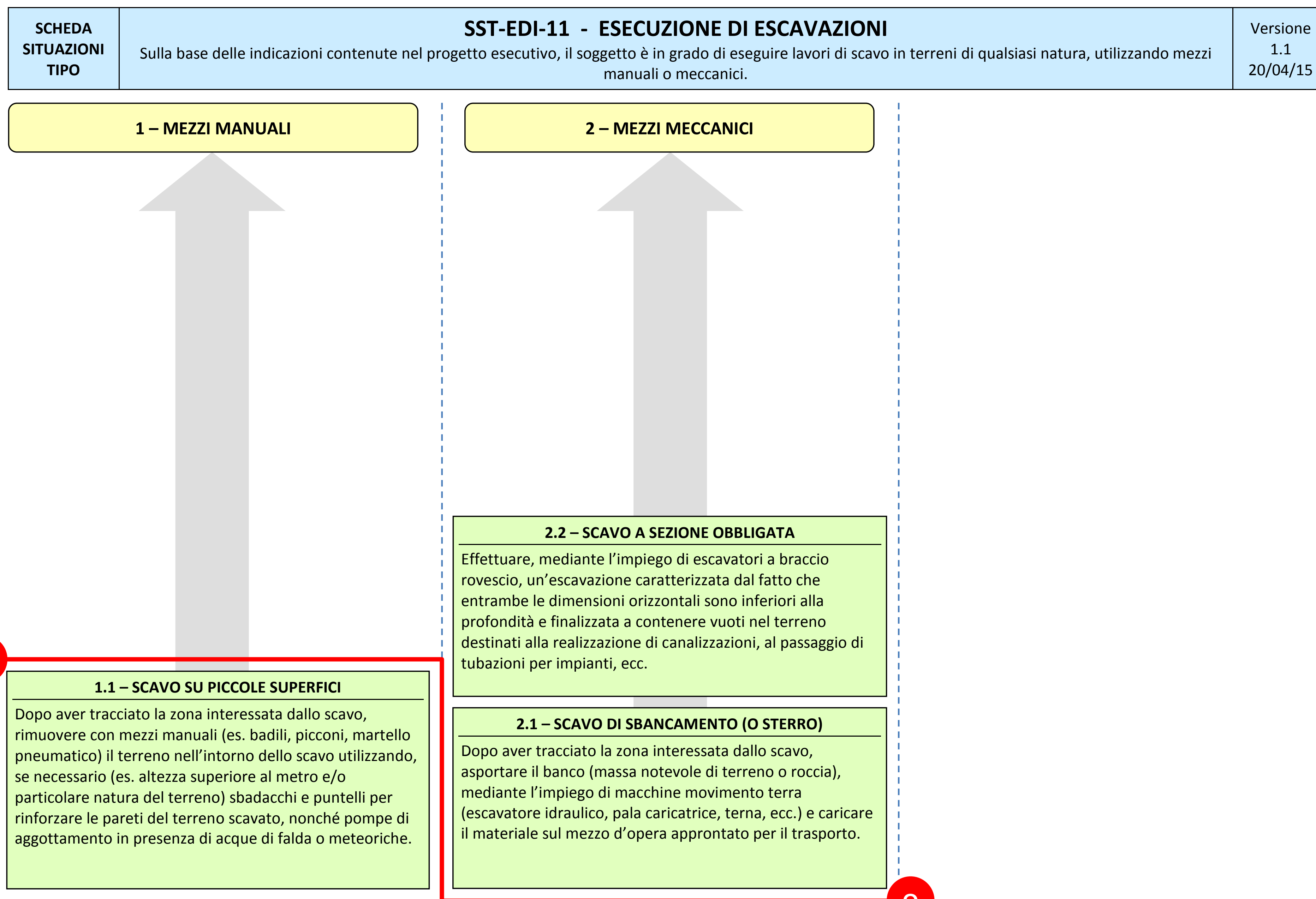
SCHEDA SITUAZIONI TIPO	**SST-EDI-08 - ALLESTIMENTO E SMOBILITAZIONE DEL CANTIERE** Sulla base delle indicazioni contenute negli elaborati tecnici, il soggetto è in grado di eseguire le opere di cantierizzazione necessarie all'avvio dell'attività del cantiere edile e, a lavori ultimati, effettuare la pulizia dell'area occupata dal cantiere, sistemando il terreno circostante.	Versione 1.2 21/04/15



SCHEDA SITUAZIONI TIPO	**SST-EDI-10 - ESECUZIONE DI DEMOLIZIONI** Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e avendo a disposizione gli idonei mezzi manuali e meccanici, il soggetto sarà in grado di demolire elementi, anche portanti, costituenti la totalità o una porzione di opere edili esistenti.	Versione 1.2 21/04/15



SCHEDA SITUAZIONI TIPO	**SST-EDI-11 - ESECUZIONE DI ESCAVAZIONI** Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo, il soggetto è in grado di eseguire lavori di scavo in terreni di qualsiasi natura, utilizzando mezzi manuali o meccanici.	Versione 1.1 20/04/15



SCHEDA SITUAZIONI TIPO	**SST-EDI-12 - REALIZZAZIONE DI OPERE IN CALCESTRUZZO ARMATO** Sulla base del progetto esecutivo, il soggetto è in grado di realizzare gli elementi strutturali (fondazioni, strutture verticali, strutture orizzontali e scale) in calcestruzzo armato.	Versione 1.3 23/04/15

1 - FONDAZIONI

1.5 - FONDAZIONI INDIRETTE (PALI)
Realizzare fondazioni indirette con pali infissi o gettati in opera, in presenza di contesti ambientali caratterizzati da terreni scoscesi, a bassa consistenza superficiale, con difficoltà di drenaggio o presenza di falde acquifere.

Q

1.4 - FONDAZIONI DIRETTE DISCONTINUE (PLINTI ISOLATI)
Realizzare una fondazione diretta discontinua utilizzando plinti isolati (a base quadrata, rettangolare o trapezoidale) e collegati con travi o cordoli

1.3 – FONDAZIONI DIRETTE CONTINUE (TRAVI O PLATEE)
Realizzare una fondazione diretta continua con pannelli di legno tipo armo gettando il calcestruzzo e costipandolo per impedire la formazione di cavità interne facilitando l'aderenza dell'impasto alle armature.

1.2 – TRASFERIMENTO TRACCIAMENTO SUPERIORE E POSIZIONAMENTO FERRI
Trasferire il tracciamento sul magrone e posizionare i ferri di armatura (barre, le staffe e le altre armature) verificando che gli stessi rimangano situati nella posizione definita in progetto, dentro tolleranze stabilite e realizzando correttamente le sovrapposizioni, gli ancoraggi e le legature con fil di ferro.

1.1 – STESURA DEL MAGRONE
Stendere il magrone sugli elementi segnati, ungere i pannelli e coadiuvare il gruista nella disposizione del materiale di lavoro (pannelli, lame, stanghette, ecc.) all'interno dello scavo.

2 - STRUTTURE VERTICALI

2.4 - MURI DI SOSTEGNO
Realizzare una parete verticale controterra in calcestruzzo armato inserita in un solettone (interno ed esterno).

2.3 – SETTI IN C.A. PER VANI TECNICI
Realizzare setti in calcestruzzo armato per vani tecnici (es. ascensori, montacarichi, ecc.), vani scale, etc….

2.2 – ELEMENTI PORTANTI A PIANTA IRREGOLARE
Realizzare opere in calcestruzzo armato a pianta irregolare (pilastri a sezione poligonale o circolare, muri a L, a T …).

2.1 – ELEMENTI PORTANTI A PIANTA REGOLARE
Realizzare opere in calcestruzzo armato a pianta regolare (pilastri a sezione quadrata o rettangolare, muri lineari …).

3 - STRUTTURE ORIZZONTALI

3.4 – RIPRISTINO E CONSOLIDAMENTO DI SOLAI
Provvedere al ripristino/consolidamento di solai in cemento armato. attraverso il ricorso a soluzioni tecniche specialistiche senza la demolizione del pre-esistente.

3.3 – SOLAI COMPOSITI IN OPERA
Realizzare solai in laterocemento assemblando in opera travetti in calcestruzzo armato, elementi di alleggerimento in laterizio (pignatte) e sovrastante caldana sempre in calcestruzzo armato.

3.2 – SOLAI COMPOSITI CON ELEMENTI PREFABBRICATI
Realizzare solai in laterocementoo solai misti mediante accostamento di elementi in calcestruzzo armato travetti prefabbricati, elementi di alleggerimento in laterizio o in polistirene espanso (laterizio, travetti prefabbricati e cemento armato).

3.1 – TRAVI
Realizzare travi (di cordolo, in spessore, ribassate …) in calcestruzzo armato per garantire un solido collegamento tra gli elementi portanti verticali e un valido supporto al solaio.

4 - SCALE

4.3 – SCALE A RAMPE CURVE
Realizzare una scala realizzata con una successione di gradine a forma di settore circolare (scala a chiocciola con gradini sostenuti da un'anima cilindrica centrale e scale elicoidali con gradini sono incastrati a sbalzo nella parte esterna oppure in travi elicoidali).

Q

4.2 - A DUE O PIÙ RAMPE
Realizzare una scala formata da una successione di gradini interrotti da elementi situati in posizione intermedia (con pianerottolo di riposo e piegate).

4.1 - A RAMPA UNICA
Realizzare scale a rampa unica in calcestruzzo armato costituite da una successione continua di gradini.

SCHEDA SITUAZIONI TIPO	**SST-EDI-13 - REALIZZAZIONE DI OPERE IN MURATURA** Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo, il soggetto sarà in grado di realizzare le opere in muratura in elementi sovrapposti e voltati, di laterizio o altro materiale (pietra, vetro mattone, ecc) per la creazione di strutture portanti, di tamponamento o di partizione, di camini e canne fumarie.	Versione 1.3 15/07/15

1 - MURATURE IN LATERIZIO

1.4 – MURATURE FACCIA A VISTA
Realizzare paramenti murari strutturali o divisori, con finitura faccia a vista.

1.3 - ARTICOLAZIONI MURARIE CURVE
Realizzare strutture murarie con articolazioni curve mediante l'utilizzo di elementi in laterizio sagomati.

Q

1.2 - MURATURE ARTICOLATE
Realizzare strutture murarie con articolazioni composte (ad L, a T) comprendenti vani di aperture e/o angoli.

1.1 – MURATURE LINEARI
Realizzare murature lineari in laterizio comune a 1, 2 e 3 teste (spessore 12, 25, 38 cm).

2 - ARCHI E VOLTE

2.3 – STRUTTURE A VOLTA
Realizzare strutture murarie a volta, mediante l'impiego di centine.

2.2 – STRUTTURE AD ARCO RIBASSATO
Realizzare archi ribassati in muratura di differenti dimensioni mediante l'impiego di centine.

2.1 – STRUTTURE AD ARCO TUTTO TONDO
Realizzare archi a tutto tondo in muratura di differenti dimensioni.

3 - MURATURE IN ALTRO MATERIALE

3.3 – MURATURE A SECCO
Realizzare strutture murarie lineari e/o articolate, realizzate a secco, senza malta.

3.2 – IN MATERIALE DI FORMA IRREGOLARE
Realizzare strutture murarie lineari e/o articolate, realizzate mediante l'impiego di sassi o pietra non squadrata.

3.1 – IN MATERIALE TAGLIATO
Realizzare strutture murarie lineari e/o articolate, realizzate in materiale naturale (pietra tagliata) o artificiale (vetrocemento) squadrato.

4 - CANNE FUMARIE E CAMINI

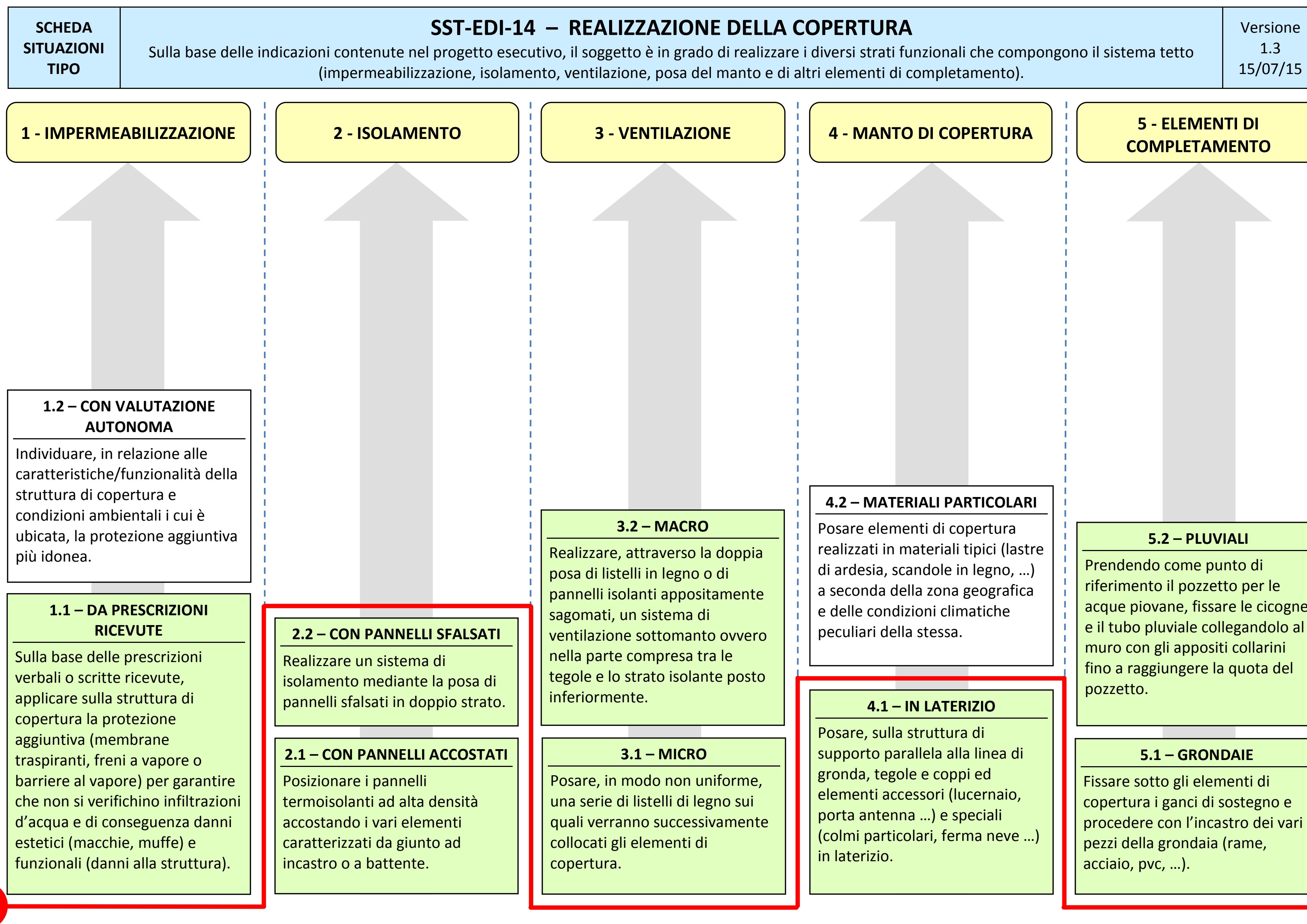
4.4 – CAMINO FACCIA A VISTA
Realizzare camini in laterizio comune con finitura faccia a vista.

Q

4.3 – CAMINO
Realizzare camini in laterizio comune predisponendolo alla successiva fase di finitura (intonaco civile).

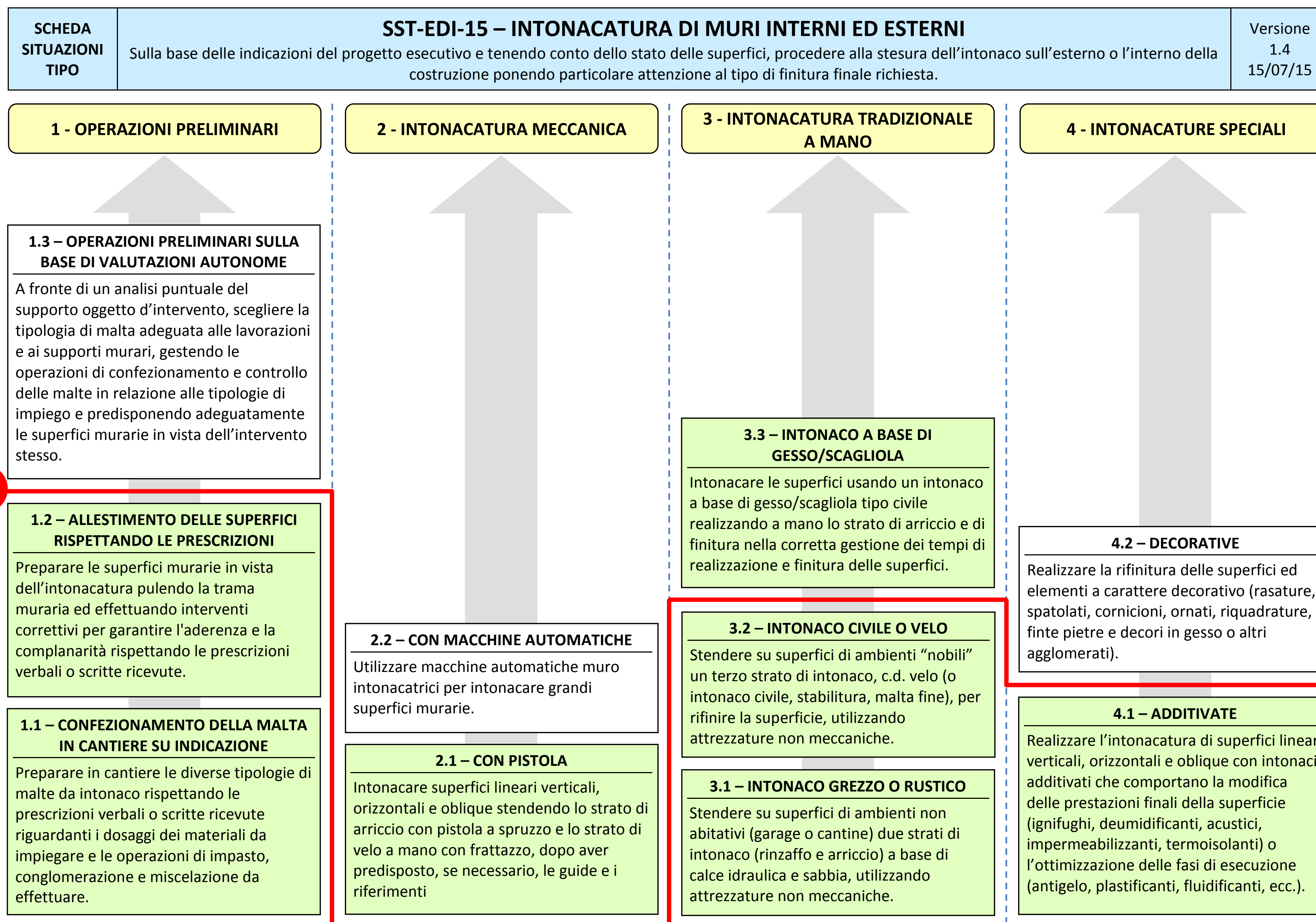
4.2 – CANNA FUMARIA CON CILINDRO
Realizzare canne fumarie con cilindro in refrattario, rivestimento in lana di roccia e coibentate e inserite in "camicie" di materiale cementizio alleggerito con argilla espansa.

4.1 – CANNA FUMARIA SENZA CILINDRO
Effettuare la posa di elementi in cemento vibro compresso per la realizzazione di canne fumarie semplici.

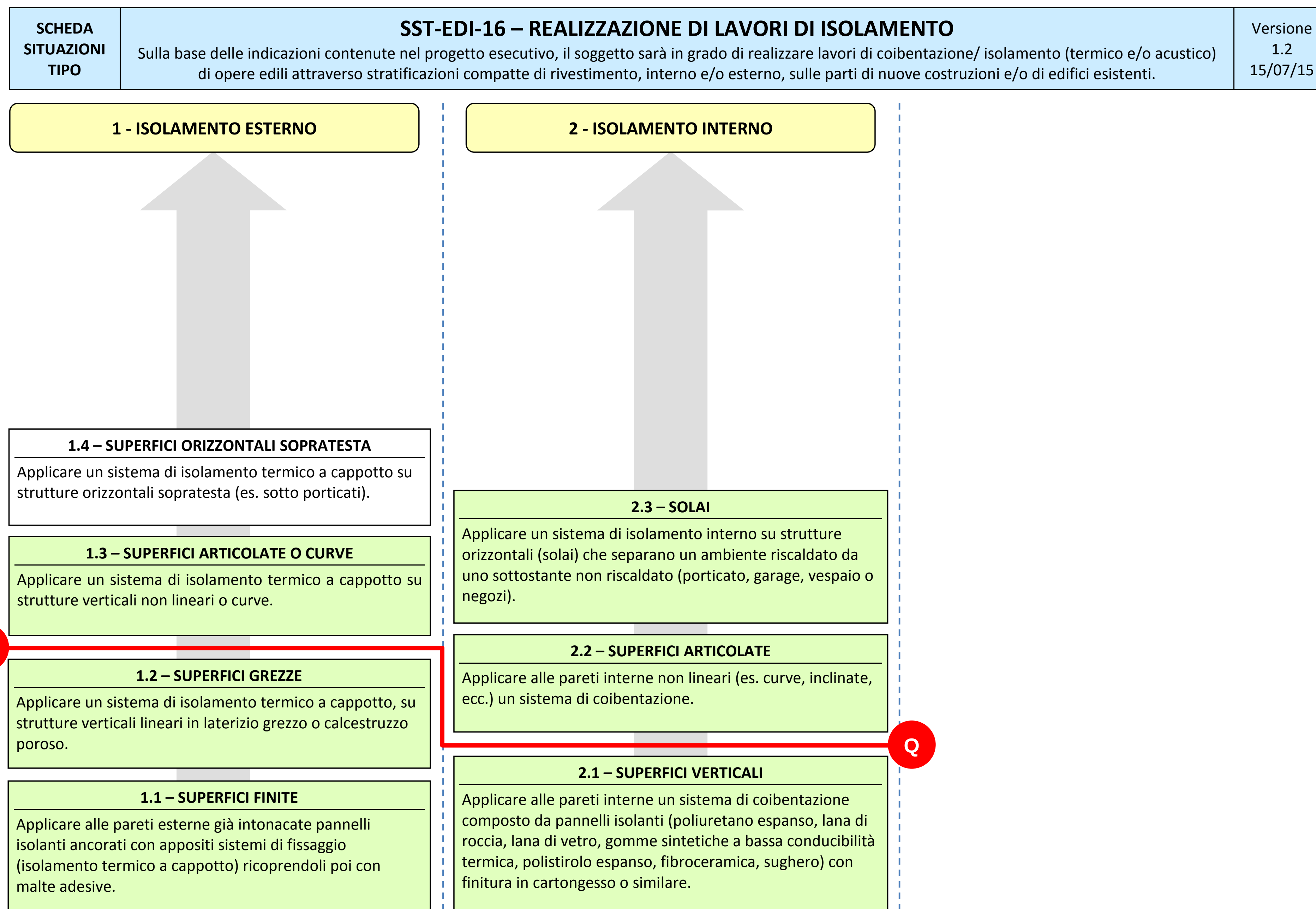


SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-EDI-14 – REALIZZAZIONE DELLA COPERTURA
Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo, il soggetto è in grado di realizzare i diversi strati funzionali che compongono il sistema tetto (impermeabilizzazione, isolamento, ventilazione, posa del manto e di altri elementi di completamento).
Versione 1.3 15/07/15
1 - IMPERMEABILIZZAZIONE
2 - ISOLAMENTO
3 - VENTILAZIONE
4 - MANTO DI COPERTURA
5 - ELEMENTI DI COMPLETAMENTO
1.2 – CON VALUTAZIONE AUTONOMA
Individuare, in relazione alle caratteristiche/funzionalità della struttura di copertura e condizioni ambientali i cui è ubicata, la protezione aggiuntiva più idonea.
1.1 – DA PRESCRIZIONI RICEVUTE
Sulla base delle prescrizioni verbali o scritte ricevute, applicare sulla struttura di copertura la protezione aggiuntiva (membrane traspiranti, freni a vapore o barriere al vapore) per garantire che non si verifichino infiltrazioni d'acqua e di conseguenza danni estetici (macchie, muffe) e funzionali (danni alla struttura).
2.2 – CON PANNELLI SFALSATI
Realizzare un sistema di isolamento mediante la posa di pannelli sfalsati in doppio strato.
2.1 – CON PANNELLI ACCOSTATI
Posizionare i pannelli termoisolanti ad alta densità accostando i vari elementi caratterizzati da giunto ad incastro o a battente.
3.2 – MACRO
Realizzare, attraverso la doppia posa di listelli in legno o di pannelli isolanti appositamente sagomati, un sistema di ventilazione sottomanto ovvero nella parte compresa tra le tegole e lo strato isolante posto inferiormente.
3.1 – MICRO
Posare, in modo non uniforme, una serie di listelli di legno sui quali verranno successivamente collocati gli elementi di copertura.
4.2 – MATERIALI PARTICOLARI
Posare elementi di copertura realizzati in materiali tipici (lastre di ardesia, scandole in legno, …) a seconda della zona geografica e delle condizioni climatiche peculiari della stessa.
4.1 – IN LATERIZIO
Posare, sulla struttura di supporto parallela alla linea di gronda, tegole e coppi ed elementi accessori (lucernaio, porta antenna …) e speciali (colmi particolari, ferma neve …) in laterizio.
5.2 – PLUVIALI
Prendendo come punto di riferimento il pozzetto per le acque piovane, fissare le cicogne e il tubo pluviale collegandolo al muro con gli appositi collarini fino a raggiungere la quota del pozzetto.
5.1 – GRONDAIE
Fissare sotto gli elementi di copertura i ganci di sostegno e procedere con l'incastro dei vari pezzi della grondaia (rame, acciaio, pvc, …).
Q
Q

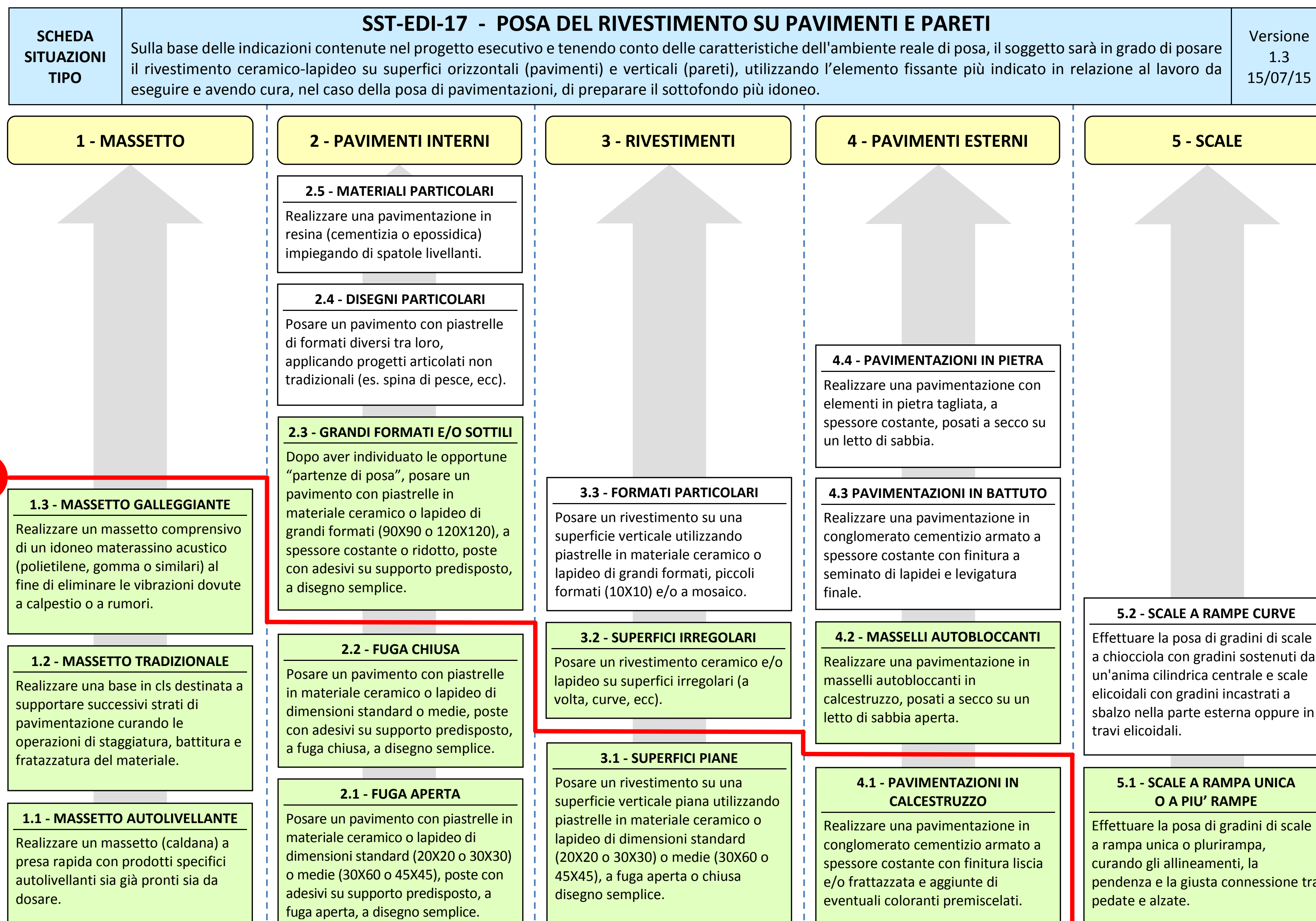
SCHEDA SITUAZIONI TIPO	**SST-EDI-15 – INTONACATURA DI MURI INTERNI ED ESTERNI** Sulla base delle indicazioni del progetto esecutivo e tenendo conto dello stato delle superfici, procedere alla stesura dell'intonaco sull'esterno o l'interno della costruzione ponendo particolare attenzione al tipo di finitura finale richiesta.	Versione 1.4 15/07/15



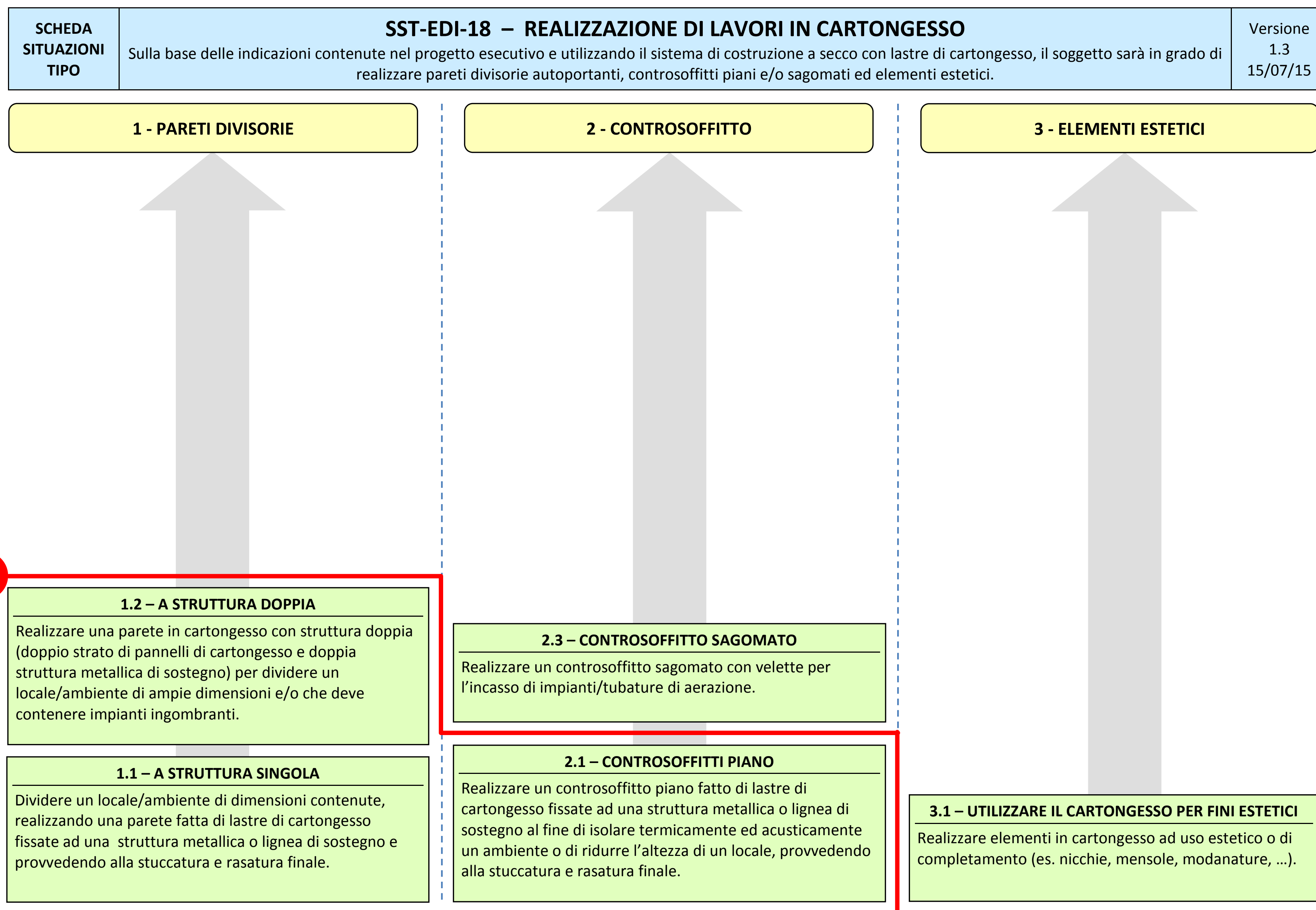
SCHEDA SITUAZIONI TIPO	**SST-EDI-16 – REALIZZAZIONE DI LAVORI DI ISOLAMENTO** Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo, il soggetto sarà in grado di realizzare lavori di coibentazione/ isolamento (termico e/o acustico) di opere edili attraverso stratificazioni compatte di rivestimento, interno e/o esterno, sulle parti di nuove costruzioni e/o di edifici esistenti.	Versione 1.2 15/07/15

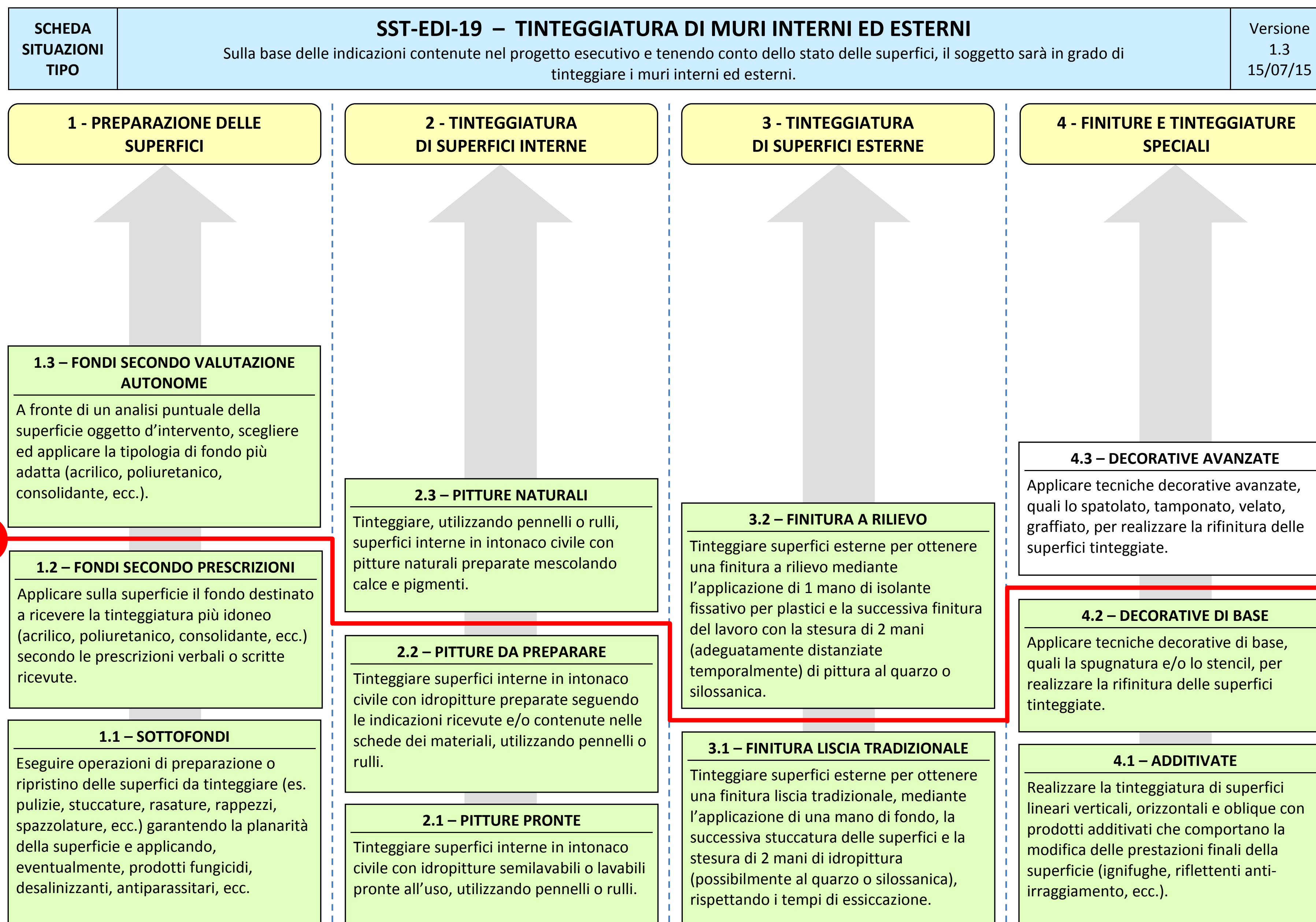


SCHEDA SITUAZIONI TIPO	**SST-EDI-17 - POSA DEL RIVESTIMENTO SU PAVIMENTI E PARETI** Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e tenendo conto delle caratteristiche dell'ambiente reale di posa, il soggetto sarà in grado di posare il rivestimento ceramico-lapideo su superfici orizzontali (pavimenti) e verticali (pareti), utilizzando l'elemento fissante più indicato in relazione al lavoro da eseguire e avendo cura, nel caso della posa di pavimentazioni, di preparare il sottofondo più idoneo.	Versione 1.3 15/07/15

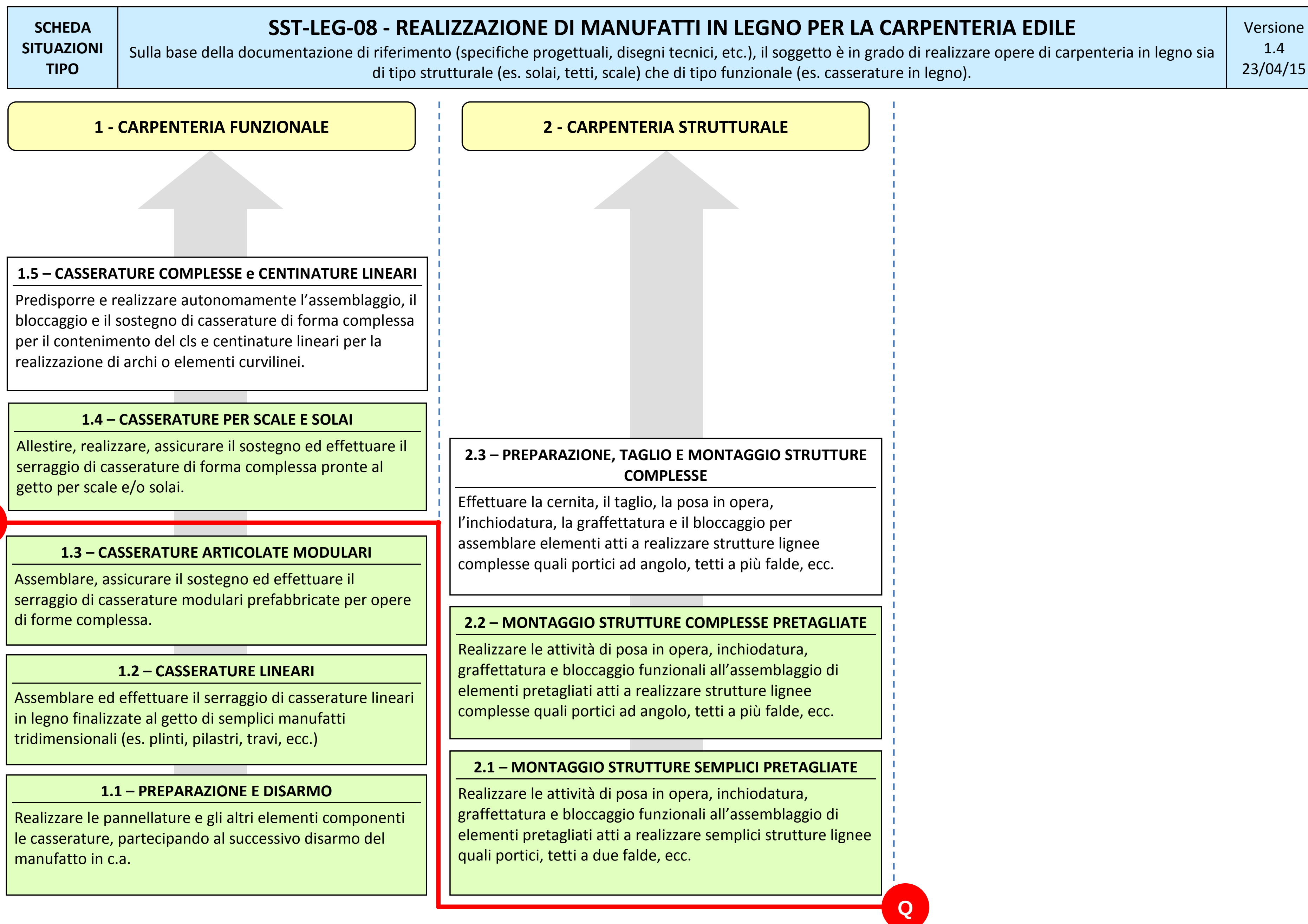


SCHEDA SITUAZIONI TIPO	**SST-EDI-18 – REALIZZAZIONE DI LAVORI IN CARTONGESSO** Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e utilizzando il sistema di costruzione a secco con lastre di cartongesso, il soggetto sarà in grado di realizzare pareti divisorie autoportanti, controsoffitti piani e/o sagomati ed elementi estetici.	Versione 1.3 15/07/15




SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-EDI-19 – TINTEGGIATURA DI MURI INTERNI ED ESTERNI
Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e tenendo conto dello stato delle superfici, il soggetto sarà in grado di tinteggiare i muri interni ed esterni.
Versione 1.3 15/07/15
1 - PREPARAZIONE DELLE SUPERFICI
2 - TINTEGGIATURA DI SUPERFICI INTERNE
3 - TINTEGGIATURA DI SUPERFICI ESTERNE
4 - FINITURE E TINTEGGIATURE SPECIALI
1.3 – FONDI SECONDO VALUTAZIONE AUTONOME
A fronte di un analisi puntuale della superficie oggetto d'intervento, scegliere ed applicare la tipologia di fondo più adatta (acrilico, poliuretanico, consolidante, ecc.).
1.2 – FONDI SECONDO PRESCRIZIONI
Applicare sulla superficie il fondo destinato a ricevere la tinteggiatura più idoneo (acrilico, poliuretanico, consolidante, ecc.) secondo le prescrizioni verbali o scritte ricevute.
1.1 – SOTTOFONDI
Eseguire operazioni di preparazione o ripristino delle superfici da tinteggiare (es. pulizie, stuccature, rasature, rappezzi, spazzolature, ecc.) garantendo la planarità della superficie e applicando, eventualmente, prodotti fungicidi, desalinizzanti, antiparassitari, ecc.
2.3 – PITTURE NATURALI
Tinteggiare, utilizzando pennelli o rulli, superfici interne in intonaco civile con pitture naturali preparate mescolando calce e pigmenti.
2.2 – PITTURE DA PREPARARE
Tinteggiare superfici interne in intonaco civile con idropitture preparate seguendo le indicazioni ricevute e/o contenute nelle schede dei materiali, utilizzando pennelli o rulli.
2.1 – PITTURE PRONTE
Tinteggiare superfici interne in intonaco civile con idropitture semilavabili o lavabili pronte all'uso, utilizzando pennelli o rulli.
3.2 – FINITURA A RILIEVO
Tinteggiare superfici esterne per ottenere una finitura a rilievo mediante l'applicazione di 1 mano di isolante fissativo per plastici e la successiva finitura del lavoro con la stesura di 2 mani (adeguatamente distanziate temporalmente) di pittura al quarzo o silossanica.
3.1 – FINITURA LISCIA TRADIZIONALE
Tinteggiare superfici esterne per ottenere una finitura liscia tradizionale, mediante l'applicazione di una mano di fondo, la successiva stuccatura delle superfici e la stesura di 2 mani di idropittura (possibilmente al quarzo o silossanica), rispettando i tempi di essiccazione.
4.3 – DECORATIVE AVANZATE
Applicare tecniche decorative avanzate, quali lo spatolato, tamponato, velato, graffiato, per realizzare la rifinitura delle superfici tinteggiate.
4.2 – DECORATIVE DI BASE
Applicare tecniche decorative di base, quali la spugnatura e/o lo stencil, per realizzare la rifinitura delle superfici tinteggiate.
4.1 – ADDITIVATE
Realizzare la tinteggiatura di superfici lineari verticali, orizzontali e oblique con prodotti additivati che comportano la modifica delle prestazioni finali della superficie (ignifughe, riflettenti anti-irraggiamento, ecc.).
Q
Q

SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-LEG-08 - REALIZZAZIONE DI MANUFATTI IN LEGNO PER LA CARPENTERIA EDILE Sulla base della documentazione di riferimento (specifiche progettuali, disegni tecnici, etc.), il soggetto è in grado di realizzare opere di carpenteria in legno sia di tipo strutturale (es. solai, tetti, scale) che di tipo funzionale (es. casserature in legno).	Versione 1.4 23/04/15



AREA PROFESSIONALE

CULTURA, INFORMAZIONE E TECNOLOGIE INFORMATICHE

SETTORE ECONOMICO PROFESSIONALE

STAMPA ED EDITORIA

Area professionale: **CULTURA, INFORMAZIONE E TECNOLOGIE INFORMATICHE**

Settore economico professionale: **STAMPA ED EDITORIA**

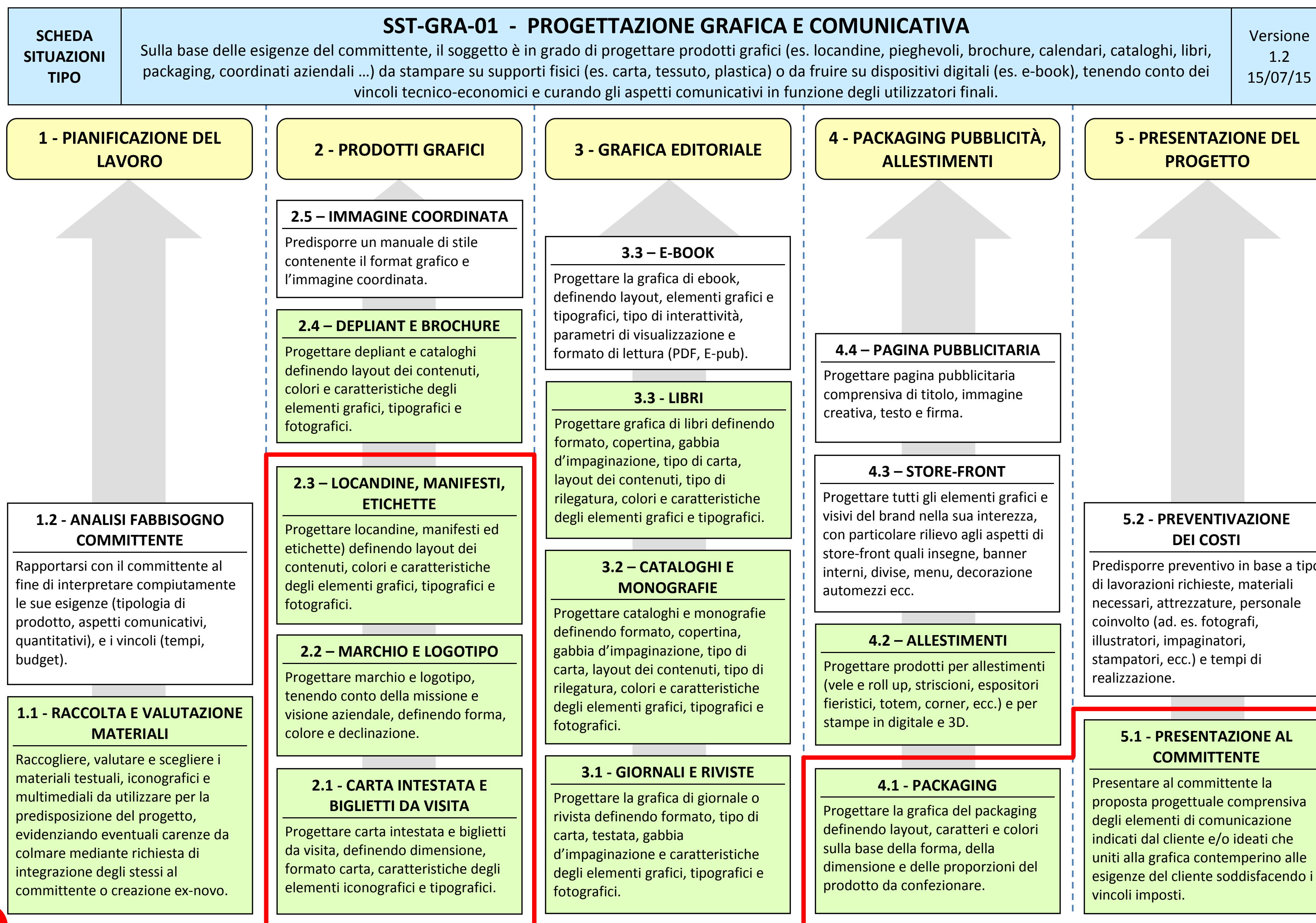
Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE GRAFICO**

Standard professionali regionali per la Qualifica professionale di:

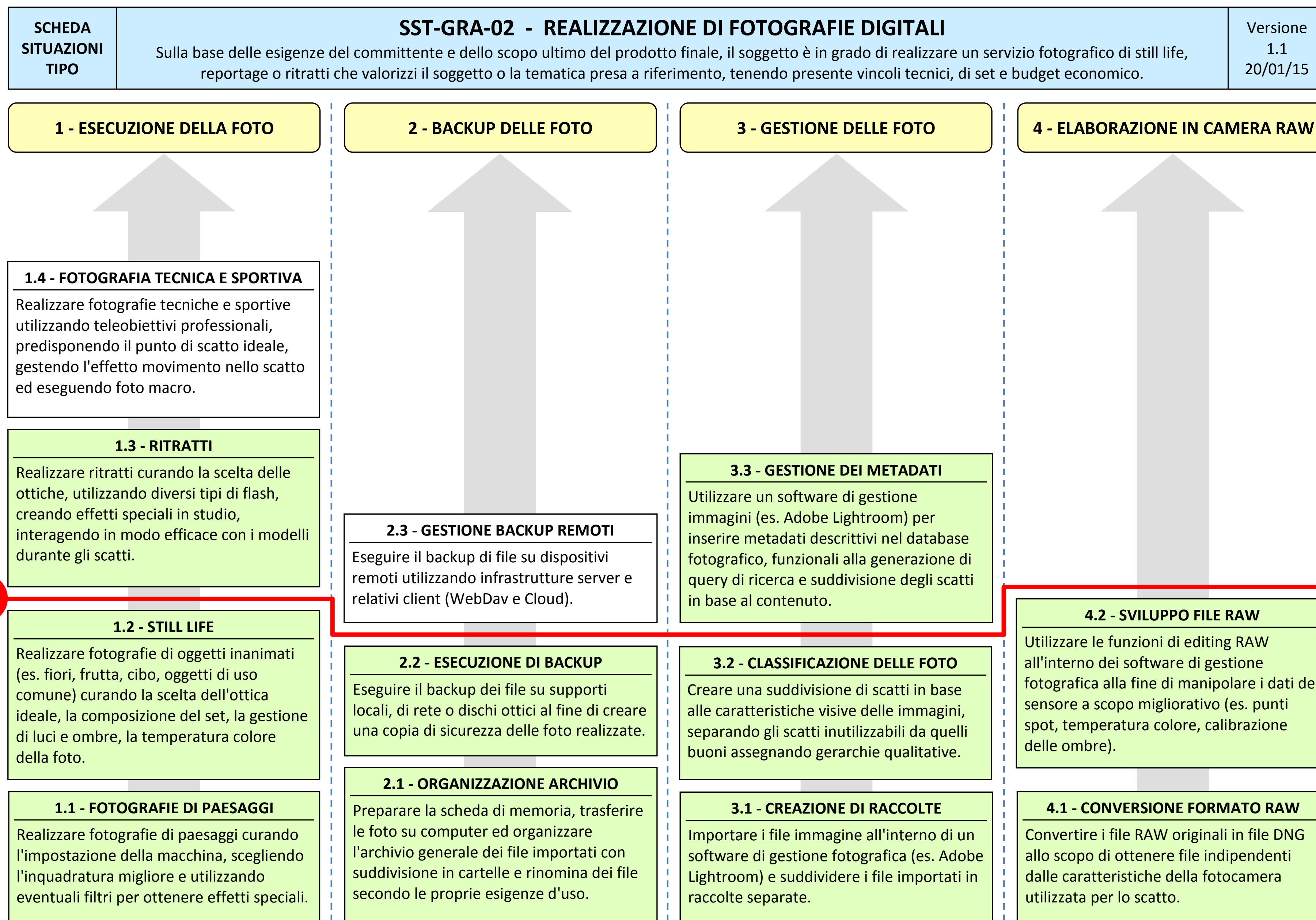
ADDETTO ALLA PRODUZIONE GRAFICA DIGITALE

Codice	*Titolo della QPR*	*EQF*	*Nel profilo la QPR è sviluppata in modo:*	*Note sulle SST correlate*
QPR-GRA-01	Progettazione grafica e comunicativa	4	Parziale	
QPR-GRA-02	Realizzazione di fotografie digitali	3	Parziale	
QPR-GRA-03	Elaborazione digitale delle immagini	3	Completo	
QPR-GRA-04	Creazione di illustrazioni vettoriali	3	Completo	
QPR-GRA-05	Impaginazione digitale di prodotti grafici	3	Completo	
QPR-GRA-10	Stampa con procedimento offset	3	Parziale	
QPR-GRA-11	Stampa con procedimento serigrafico	3	Parziale	
QPR-GRA-12	Stampa con procedimento digitale	3	Completo	
QPR-GRA-13	Allestimento dello stampato	3	Parziale	

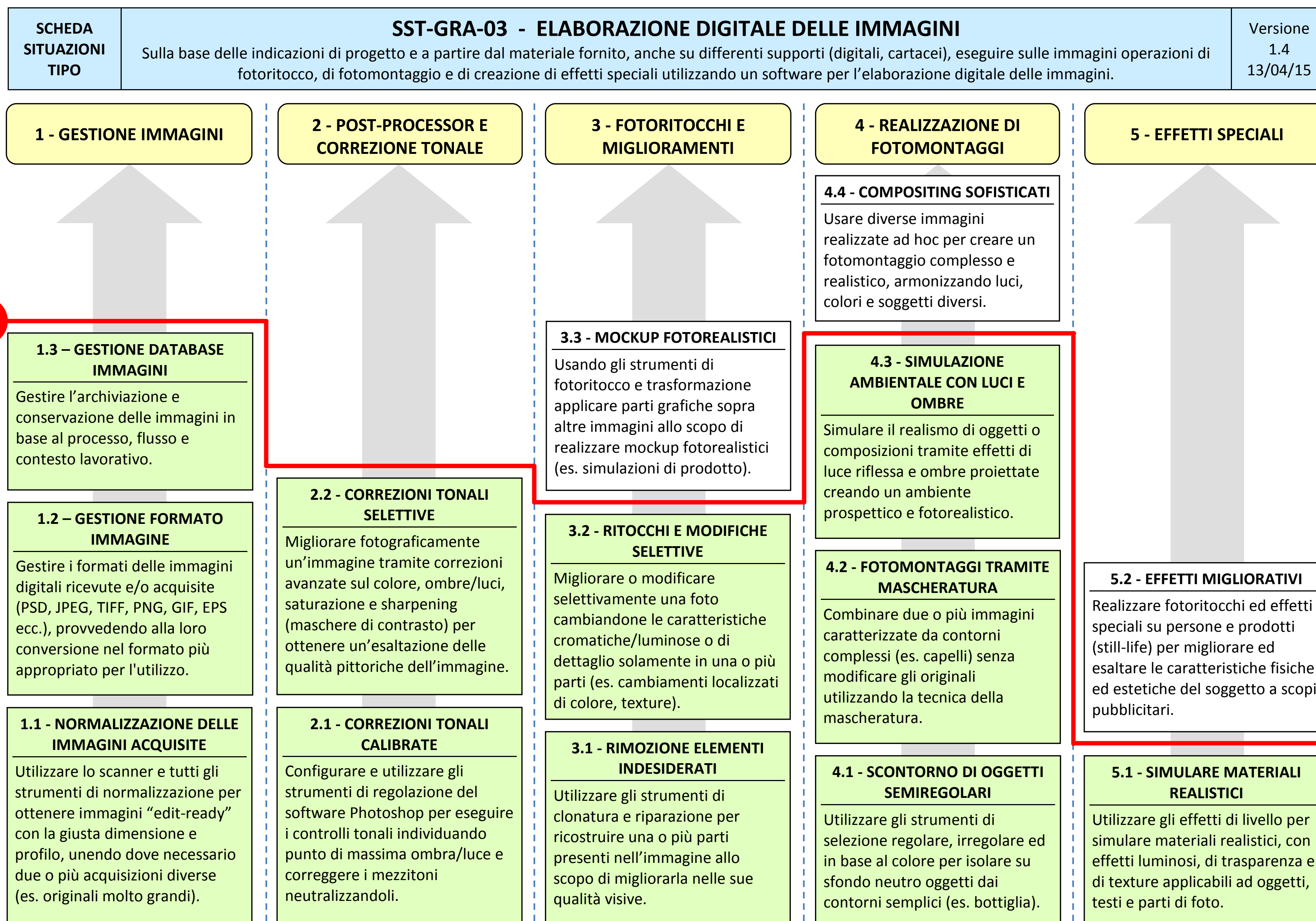
Per ciascuna delle QPR costituenti il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

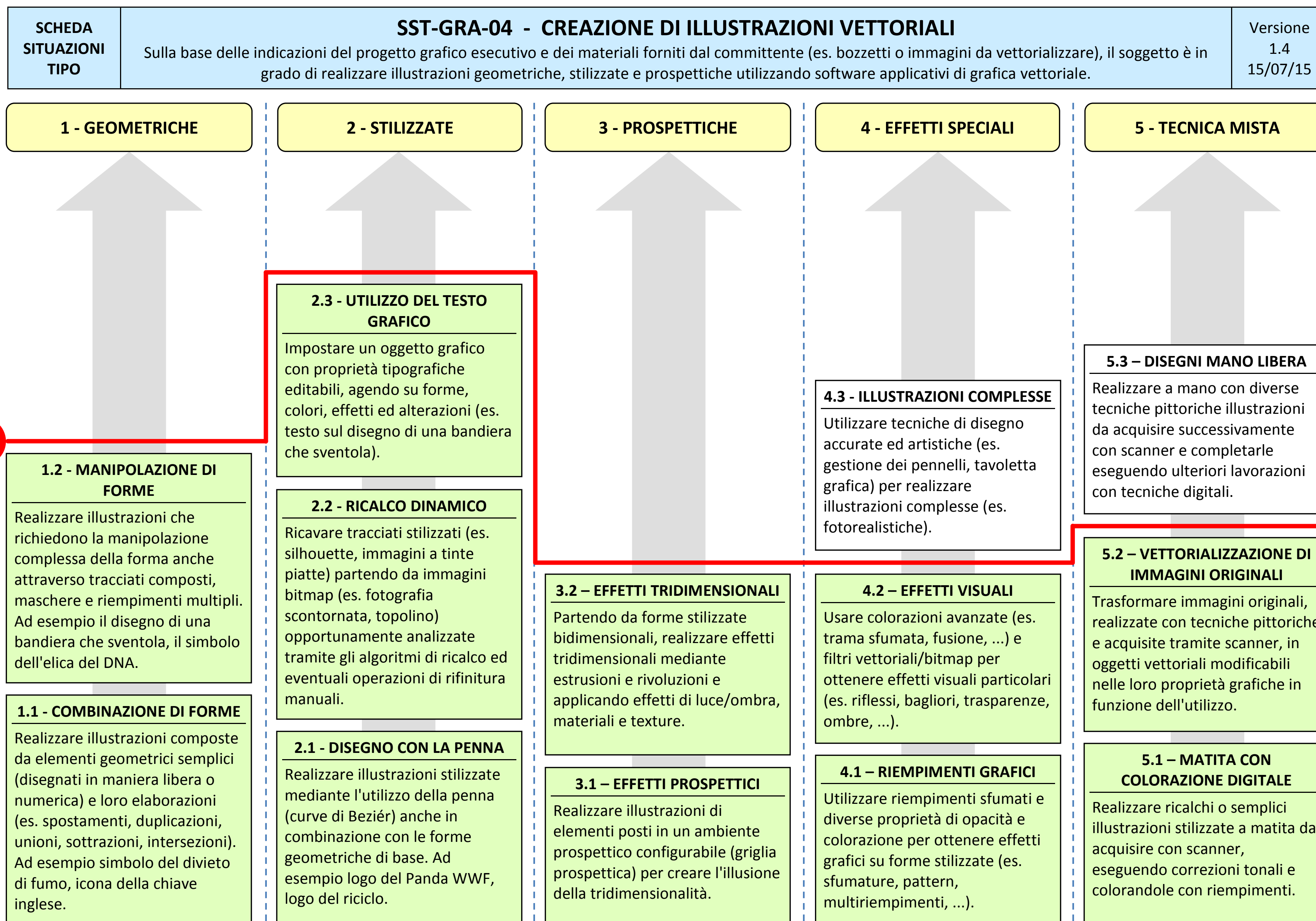


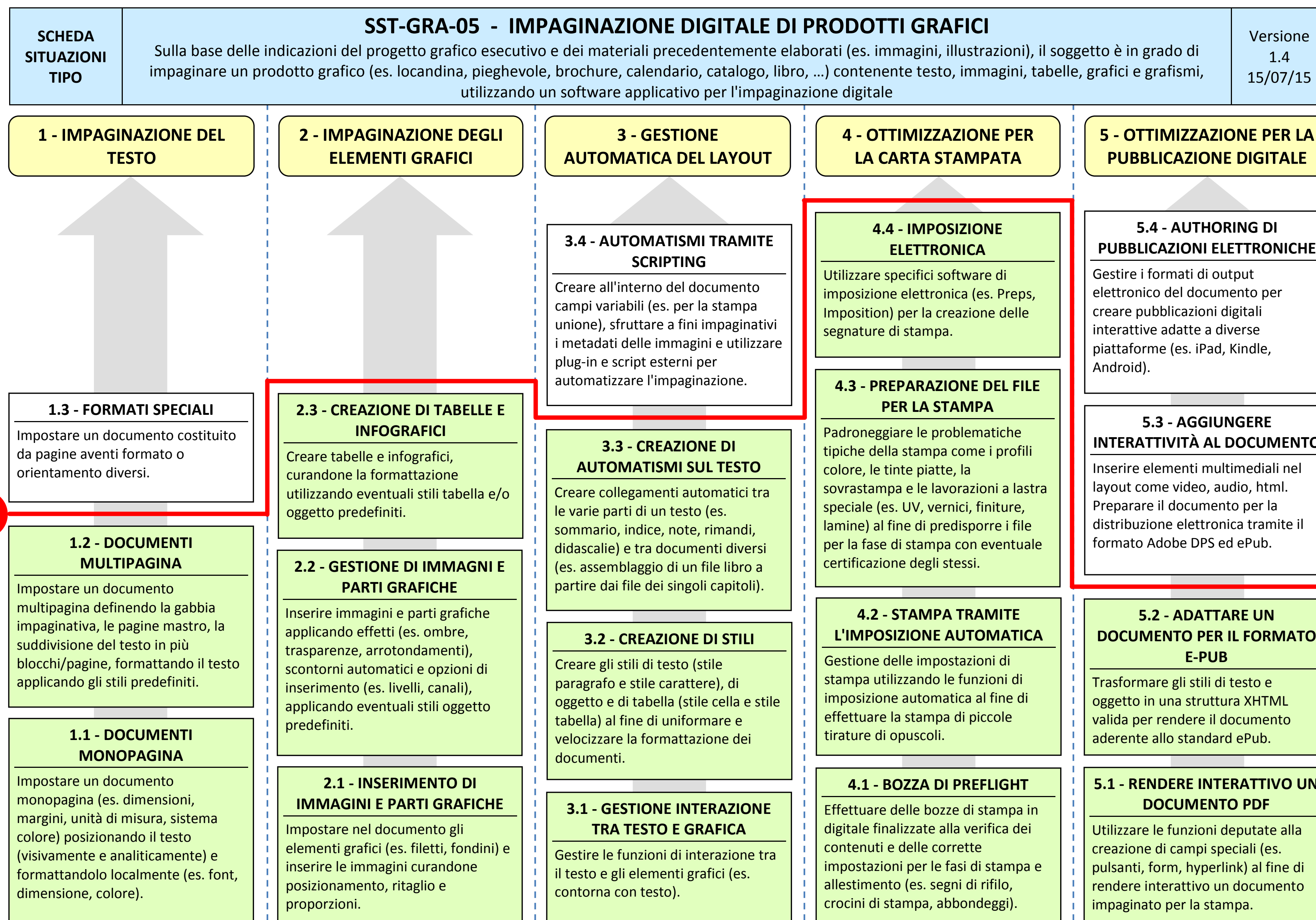
SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-GRA-01 - PROGETTAZIONE GRAFICA E COMUNICATIVA
Sulla base delle esigenze del committente, il soggetto è in grado di progettare prodotti grafici (es. locandine, pieghevoli, brochure, calendari, cataloghi, libri, packaging, coordinati aziendali …) da stampare su supporti fisici (es. carta, tessuto, plastica) o da fruire su dispositivi digitali (es. e-book), tenendo conto dei vincoli tecnico-economici e curando gli aspetti comunicativi in funzione degli utilizzatori finali.
Versione 1.2 15/07/15
1 - PIANIFICAZIONE DEL LAVORO
2 - PRODOTTI GRAFICI
3 - GRAFICA EDITORIALE
4 - PACKAGING PUBBLICITÀ, ALLESTIMENTI
5 - PRESENTAZIONE DEL PROGETTO
1.2 - ANALISI FABBISOGNO COMMITTENTE
Rapportarsi con il committente al fine di interpretare compiutamente le sue esigenze (tipologia di prodotto, aspetti comunicativi, quantitativi), e i vincoli (tempi, budget).
1.1 - RACCOLTA E VALUTAZIONE MATERIALI
Raccogliere, valutare e scegliere i materiali testuali, iconografici e multimediali da utilizzare per la predisposizione del progetto, evidenziando eventuali carenze da colmare mediante richiesta di integrazione degli stessi al committente o creazione ex-novo.
2.5 – IMMAGINE COORDINATA
Predisporre un manuale di stile contenente il format grafico e l'immagine coordinata.
2.4 – DEPLIANT E BROCHURE
Progettare depliant e cataloghi definendo layout dei contenuti, colori e caratteristiche degli elementi grafici, tipografici e fotografici.
2.3 – LOCANDINE, MANIFESTI, ETICHETTE
Progettare locandine, manifesti ed etichette) definendo layout dei contenuti, colori e caratteristiche degli elementi grafici, tipografici e fotografici.
2.2 – MARCHIO E LOGOTIPO
Progettare marchio e logotipo, tenendo conto della missione e visione aziendale, definendo forma, colore e declinazione.
2.1 - CARTA INTESTATA E BIGLIETTI DA VISITA
Progettare carta intestata e biglietti da visita, definendo dimensione, formato carta, caratteristiche degli elementi iconografici e tipografici.
3.3 – E-BOOK
Progettare la grafica di ebook, definendo layout, elementi grafici e tipografici, tipo di interattività, parametri di visualizzazione e formato di lettura (PDF, E-pub).
3.3 - LIBRI
Progettare grafica di libri definendo formato, copertina, gabbia d'impaginazione, tipo di carta, layout dei contenuti, tipo di rilegatura, colori e caratteristiche degli elementi grafici e tipografici.
3.2 – CATALOGHI E MONOGRAFIE
Progettare cataloghi e monografie definendo formato, copertina, gabbia d'impaginazione, tipo di carta, layout dei contenuti, tipo di rilegatura, colori e caratteristiche degli elementi grafici, tipografici e fotografici.
3.1 - GIORNALI E RIVISTE
Progettare la grafica di giornale o rivista definendo formato, tipo di carta, testata, gabbia d'impaginazione e caratteristiche degli elementi grafici, tipografici e fotografici.
4.4 – PAGINA PUBBLICITARIA
Progettare pagina pubblicitaria comprensiva di titolo, immagine creativa, testo e firma.
4.3 – STORE-FRONT
Progettare tutti gli elementi grafici e visivi del brand nella sua interezza, con particolare rilievo agli aspetti di store-front quali insegne, banner interni, divise, menu, decorazione automezzi ecc.
4.2 – ALLESTIMENTI
Progettare prodotti per allestimenti (vele e roll up, striscioni, espositori fieristici, totem, corner, ecc.) e per stampe in digitale e 3D.
4.1 - PACKAGING
Progettare la grafica del packaging definendo layout, caratteri e colori sulla base della forma, della dimensione e delle proporzioni del prodotto da confezionare.
5.2 - PREVENTIVAZIONE DEI COSTI
Predisporre preventivo in base a tipo di lavorazioni richieste, materiali necessari, attrezzature, personale coinvolto (ad. es. fotografi, illustratori, impaginatori, stampatori, ecc.) e tempi di realizzazione.
5.1 - PRESENTAZIONE AL COMMITTENTE
Presentare al committente la proposta progettuale comprensiva degli elementi di comunicazione indicati dal cliente e/o ideati che uniti alla grafica contemperino alle esigenze del cliente soddisfacendo i vincoli imposti.
Q
Q

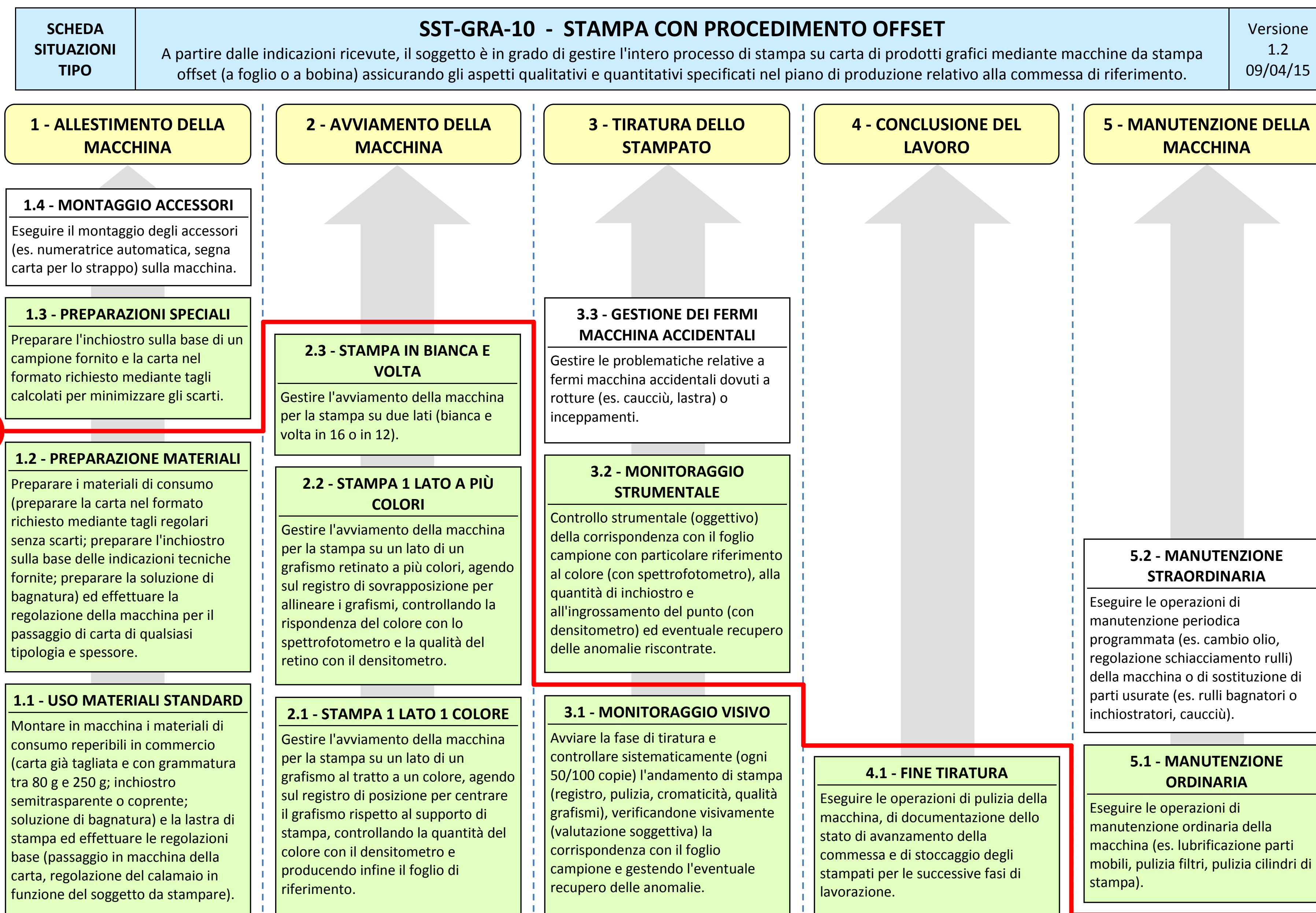

SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-GRA-02 - REALIZZAZIONE DI FOTOGRAFIE DIGITALI
Sulla base delle esigenze del committente e dello scopo ultimo del prodotto finale, il soggetto è in grado di realizzare un servizio fotografico di still life, reportage o ritratti che valorizzi il soggetto o la tematica presa a riferimento, tenendo presente vincoli tecnici, di set e budget economico.
Versione 1.1 20/01/15
1 - ESECUZIONE DELLA FOTO
2 - BACKUP DELLE FOTO
3 - GESTIONE DELLE FOTO
4 - ELABORAZIONE IN CAMERA RAW
1.4 - FOTOGRAFIA TECNICA E SPORTIVA
Realizzare fotografie tecniche e sportive utilizzando teleobiettivi professionali, predisponendo il punto di scatto ideale, gestendo l'effetto movimento nello scatto ed eseguendo foto macro.
1.3 - RITRATTI
Realizzare ritratti curando la scelta delle ottiche, utilizzando diversi tipi di flash, creando effetti speciali in studio, interagendo in modo efficace con i modelli durante gli scatti.
1.2 - STILL LIFE
Realizzare fotografie di oggetti inanimati (es. fiori, frutta, cibo, oggetti di uso comune) curando la scelta dell'ottica ideale, la composizione del set, la gestione di luci e ombre, la temperatura colore della foto.
1.1 - FOTOGRAFIE DI PAESAGGI
Realizzare fotografie di paesaggi curando l'impostazione della macchina, scegliendo l'inquadratura migliore e utilizzando eventuali filtri per ottenere effetti speciali.
2.3 - GESTIONE BACKUP REMOTI
Eseguire il backup di file su dispositivi remoti utilizzando infrastrutture server e relativi client (WebDav e Cloud).
2.2 - ESECUZIONE DI BACKUP
Eseguire il backup dei file su supporti locali, di rete o dischi ottici al fine di creare una copia di sicurezza delle foto realizzate.
2.1 - ORGANIZZAZIONE ARCHIVIO
Preparare la scheda di memoria, trasferire le foto su computer ed organizzare l'archivio generale dei file importati con suddivisione in cartelle e rinomina dei file secondo le proprie esigenze d'uso.
3.3 - GESTIONE DEI METADATI
Utilizzare un software di gestione immagini (es. Adobe Lightroom) per inserire metadati descrittivi nel database fotografico, funzionali alla generazione di query di ricerca e suddivisione degli scatti in base al contenuto.
3.2 - CLASSIFICAZIONE DELLE FOTO
Creare una suddivisione di scatti in base alle caratteristiche visive delle immagini, separando gli scatti inutilizzabili da quelli buoni assegnando gerarchie qualitative.
3.1 - CREAZIONE DI RACCOLTE
Importare i file immagine all'interno di un software di gestione fotografica (es. Adobe Lightroom) e suddividere i file importati in raccolte separate.
4.2 - SVILUPPO FILE RAW
Utilizzare le funzioni di editing RAW all'interno dei software di gestione fotografica alla fine di manipolare i dati del sensore a scopo migliorativo (es. punti spot, temperatura colore, calibrazione delle ombre).
4.1 - CONVERSIONE FORMATO RAW
Convertire i file RAW originali in file DNG allo scopo di ottenere file indipendenti dalle caratteristiche della fotocamera utilizzata per lo scatto.
Q
Q

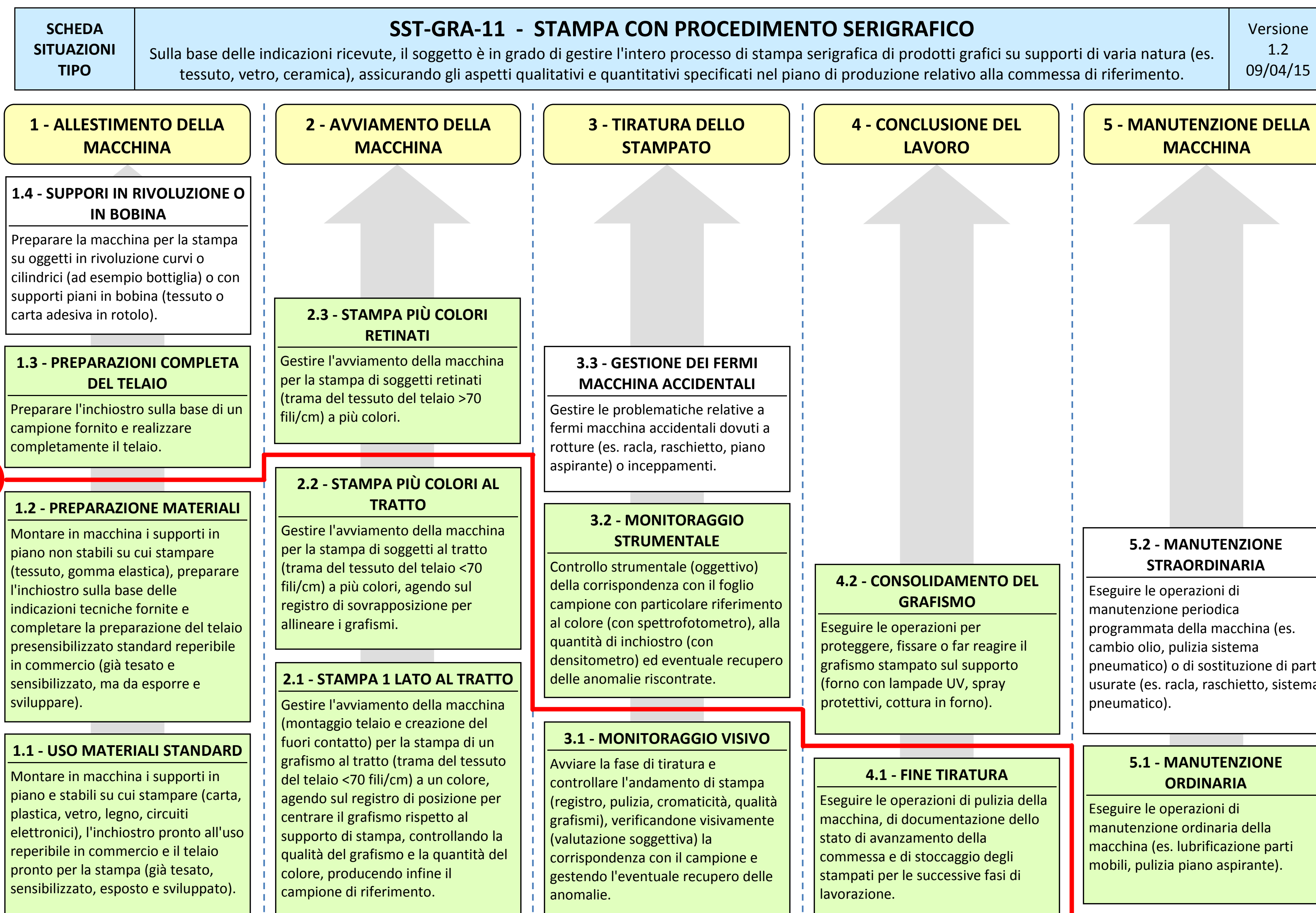
SCHEDA SITUAZIONI TIPO	**SST-GRA-03 - ELABORAZIONE DIGITALE DELLE IMMAGINI** Sulla base delle indicazioni di progetto e a partire dal materiale fornito, anche su differenti supporti (digitali, cartacei), eseguire sulle immagini operazioni di fotoritocco, di fotomontaggio e di creazione di effetti speciali utilizzando un software per l'elaborazione digitale delle immagini.	Versione 1.4 13/04/15

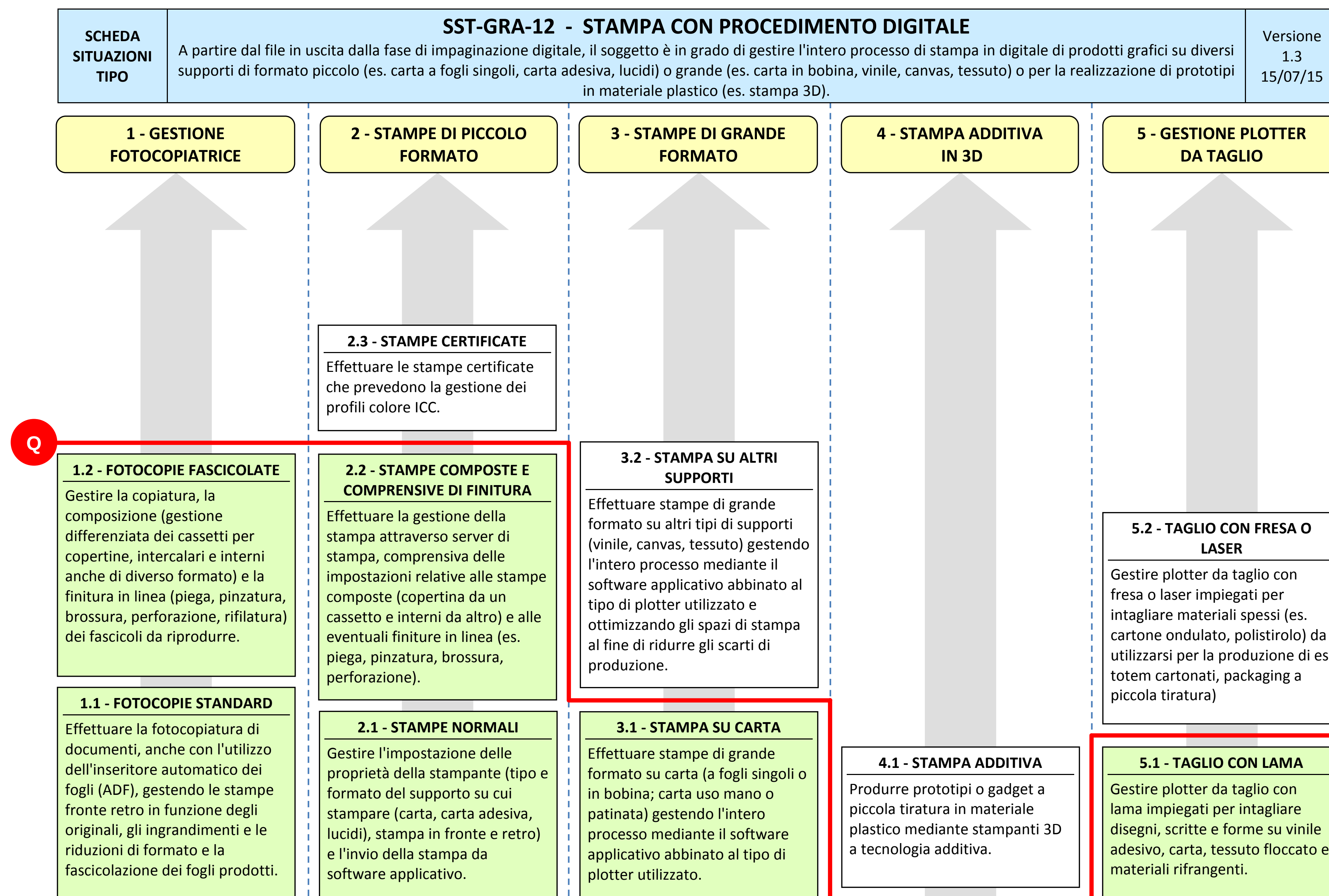



SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-GRA-04 - CREAZIONE DI ILLUSTRAZIONI VETTORIALI
Sulla base delle indicazioni del progetto grafico esecutivo e dei materiali forniti dal committente (es. bozzetti o immagini da vettorializzare), il soggetto è in grado di realizzare illustrazioni geometriche, stilizzate e prospettiche utilizzando software applicativi di grafica vettoriale.
Versione 1.4 15/07/15
1 - GEOMETRICHE
2 - STILIZZATE
3 - PROSPETTICHE
4 - EFFETTI SPECIALI
5 - TECNICA MISTA
Q
1.2 - MANIPOLAZIONE DI FORME
Realizzare illustrazioni che richiedono la manipolazione complessa della forma anche attraverso tracciati composti, maschere e riempimenti multipli. Ad esempio il disegno di una bandiera che sventola, il simbolo dell'elica del DNA.
1.1 - COMBINAZIONE DI FORME
Realizzare illustrazioni composte da elementi geometrici semplici (disegnati in maniera libera o numerica) e loro elaborazioni (es. spostamenti, duplicazioni, unioni, sottrazioni, intersezioni). Ad esempio simbolo del divieto di fumo, icona della chiave inglese.
2.3 - UTILIZZO DEL TESTO GRAFICO
Impostare un oggetto grafico con proprietà tipografiche editabili, agendo su forme, colori, effetti ed alterazioni (es. testo sul disegno di una bandiera che sventola).
2.2 - RICALCO DINAMICO
Ricavare tracciati stilizzati (es. silhouette, immagini a tinte piatte) partendo da immagini bitmap (es. fotografia scontornata, topolino) opportunamente analizzate tramite gli algoritmi di ricalco ed eventuali operazioni di rifinitura manuali.
2.1 - DISEGNO CON LA PENNA
Realizzare illustrazioni stilizzate mediante l'utilizzo della penna (curve di Beziér) anche in combinazione con le forme geometriche di base. Ad esempio logo del Panda WWF, logo del riciclo.
3.2 – EFFETTI TRIDIMENSIONALI
Partendo da forme stilizzate bidimensionali, realizzare effetti tridimensionali mediante estrusioni e rivoluzioni e applicando effetti di luce/ombra, materiali e texture.
3.1 – EFFETTI PROSPETTICI
Realizzare illustrazioni di elementi posti in un ambiente prospettico configurabile (griglia prospettica) per creare l'illusione della tridimensionalità.
4.3 - ILLUSTRAZIONI COMPLESSE
Utilizzare tecniche di disegno accurate ed artistiche (es. gestione dei pennelli, tavoletta grafica) per realizzare illustrazioni complesse (es. fotorealistiche).
4.2 – EFFETTI VISUALI
Usare colorazioni avanzate (es. trama sfumata, fusione, ...) e filtri vettoriali/bitmap per ottenere effetti visuali particolari (es. riflessi, bagliori, trasparenze, ombre, ...).
4.1 – RIEMPIMENTI GRAFICI
Utilizzare riempimenti sfumati e diverse proprietà di opacità e colorazione per ottenere effetti grafici su forme stilizzate (es. sfumature, pattern, multiriempimenti, ...).
5.3 – DISEGNI MANO LIBERA
Realizzare a mano con diverse tecniche pittoriche illustrazioni da acquisire successivamente con scanner e completarle eseguendo ulteriori lavorazioni con tecniche digitali.
Q
5.2 – VETTORIALIZZAZIONE DI IMMAGINI ORIGINALI
Trasformare immagini originali, realizzate con tecniche pittoriche e acquisite tramite scanner, in oggetti vettoriali modificabili nelle loro proprietà grafiche in funzione dell'utilizzo.
5.1 – MATITA CON COLORAZIONE DIGITALE
Realizzare ricalchi o semplici illustrazioni stilizzate a matita da acquisire con scanner, eseguendo correzioni tonali e colorandole con riempimenti.

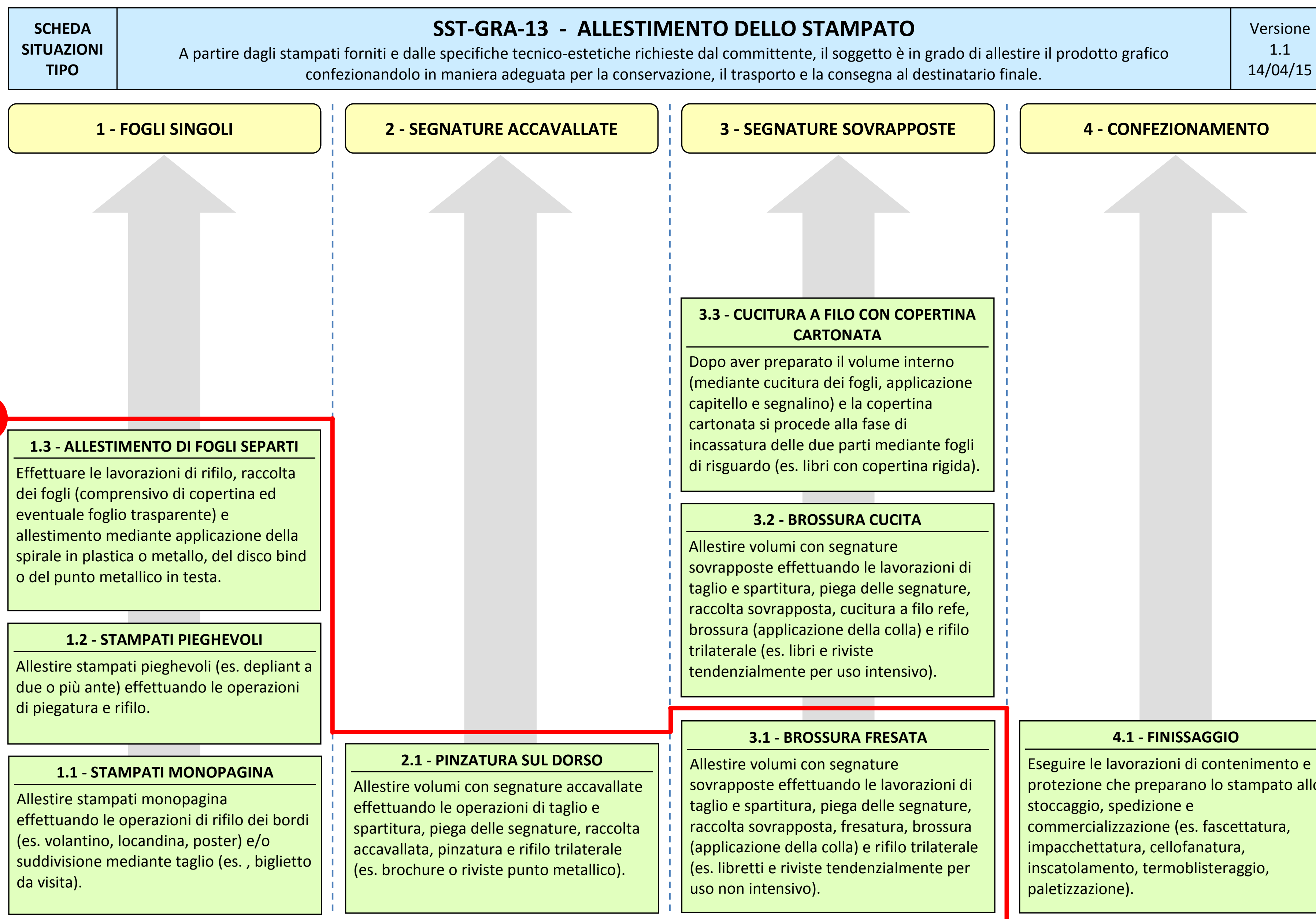

SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-GRA-05 - IMPAGINAZIONE DIGITALE DI PRODOTTI GRAFICI
Sulla base delle indicazioni del progetto grafico esecutivo e dei materiali precedentemente elaborati (es. immagini, illustrazioni), il soggetto è in grado di impaginare un prodotto grafico (es. locandina, pieghevole, brochure, calendario, catalogo, libro, ...) contenente testo, immagini, tabelle, grafici e grafismi, utilizzando un software applicativo per l'impaginazione digitale
Versione 1.4 15/07/15
1 - IMPAGINAZIONE DEL TESTO
2 - IMPAGINAZIONE DEGLI ELEMENTI GRAFICI
3 - GESTIONE AUTOMATICA DEL LAYOUT
4 - OTTIMIZZAZIONE PER LA CARTA STAMPATA
5 - OTTIMIZZAZIONE PER LA PUBBLICAZIONE DIGITALE
1.3 - FORMATI SPECIALI
Impostare un documento costituito da pagine aventi formato o orientamento diversi.
1.2 - DOCUMENTI MULTIPAGINA
Impostare un documento multipagina definendo la gabbia impaginativa, le pagine mastro, la suddivisione del testo in più blocchi/pagine, formattando il testo applicando gli stili predefiniti.
1.1 - DOCUMENTI MONOPAGINA
Impostare un documento monopagina (es. dimensioni, margini, unità di misura, sistema colore) posizionando il testo (visivamente e analiticamente) e formattandolo localmente (es. font, dimensione, colore).
2.3 - CREAZIONE DI TABELLE E INFOGRAFICI
Creare tabelle e infografici, curandone la formattazione utilizzando eventuali stili tabella e/o oggetto predefiniti.
2.2 - GESTIONE DI IMMAGNI E PARTI GRAFICHE
Inserire immagini e parti grafiche applicando effetti (es. ombre, trasparenze, arrotondamenti), scontorni automatici e opzioni di inserimento (es. livelli, canali), applicando eventuali stili oggetto predefiniti.
2.1 - INSERIMENTO DI IMMAGINI E PARTI GRAFICHE
Impostare nel documento gli elementi grafici (es. filetti, fondini) e inserire le immagini curandone posizionamento, ritaglio e proporzioni.
3.4 - AUTOMATISMI TRAMITE SCRIPTING
Creare all'interno del documento campi variabili (es. per la stampa unione), sfruttare a fini impaginativi i metadati delle immagini e utilizzare plug-in e script esterni per automatizzare l'impaginazione.
3.3 - CREAZIONE DI AUTOMATISMI SUL TESTO
Creare collegamenti automatici tra le varie parti di un testo (es. sommario, indice, note, rimandi, didascalie) e tra documenti diversi (es. assemblaggio di un file libro a partire dai file dei singoli capitoli).
3.2 - CREAZIONE DI STILI
Creare gli stili di testo (stile paragrafo e stile carattere), di oggetto e di tabella (stile cella e stile tabella) al fine di uniformare e velocizzare la formattazione dei documenti.
3.1 - GESTIONE INTERAZIONE TRA TESTO E GRAFICA
Gestire le funzioni di interazione tra il testo e gli elementi grafici (es. contorna con testo).
4.4 - IMPOSIZIONE ELETTRONICA
Utilizzare specifici software di imposizione elettronica (es. Preps, Imposition) per la creazione delle segnature di stampa.
4.3 - PREPARAZIONE DEL FILE PER LA STAMPA
Padroneggiare le problematiche tipiche della stampa come i profili colore, le tinte piatte, la sovrastampa e le lavorazioni a lastra speciale (es. UV, vernici, finiture, lamine) al fine di predisporre i file per la fase di stampa con eventuale certificazione degli stessi.
4.2 - STAMPA TRAMITE L'IMPOSIZIONE AUTOMATICA
Gestione delle impostazioni di stampa utilizzando le funzioni di imposizione automatica al fine di effettuare la stampa di piccole tirature di opuscoli.
4.1 - BOZZA DI PREFLIGHT
Effettuare delle bozze di stampa in digitale finalizzate alla verifica dei contenuti e delle corrette impostazioni per le fasi di stampa e allestimento (es. segni di rifilo, crocini di stampa, abbondeggi).
5.4 - AUTHORING DI PUBBLICAZIONI ELETTRONICHE
Gestire i formati di output elettronico del documento per creare pubblicazioni digitali interattive adatte a diverse piattaforme (es. iPad, Kindle, Android).
5.3 - AGGIUNGERE INTERATTIVITÀ AL DOCUMENTO
Inserire elementi multimediali nel layout come video, audio, html. Preparare il documento per la distribuzione elettronica tramite il formato Adobe DPS ed ePub.
5.2 - ADATTARE UN DOCUMENTO PER IL FORMATO E-PUB
Trasformare gli stili di testo e oggetto in una struttura XHTML valida per rendere il documento aderente allo standard ePub.
5.1 - RENDERE INTERATTIVO UN DOCUMENTO PDF
Utilizzare le funzioni deputate alla creazione di campi speciali (es. pulsanti, form, hyperlink) al fine di rendere interattivo un documento impaginato per la stampa.
Q
Q


SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-GRA-10 - STAMPA CON PROCEDIMENTO OFFSET
A partire dalle indicazioni ricevute, il soggetto è in grado di gestire l'intero processo di stampa su carta di prodotti grafici mediante macchine da stampa offset (a foglio o a bobina) assicurando gli aspetti qualitativi e quantitativi specificati nel piano di produzione relativo alla commessa di riferimento.
Versione 1.2 09/04/15
1 - ALLESTIMENTO DELLA MACCHINA
2 - AVVIAMENTO DELLA MACCHINA
3 - TIRATURA DELLO STAMPATO
4 - CONCLUSIONE DEL LAVORO
5 - MANUTENZIONE DELLA MACCHINA
1.4 - MONTAGGIO ACCESSORI
Eseguire il montaggio degli accessori (es. numeratrice automatica, segna carta per lo strappo) sulla macchina.
1.3 - PREPARAZIONI SPECIALI
Preparare l'inchiostro sulla base di un campione fornito e la carta nel formato richiesto mediante tagli calcolati per minimizzare gli scarti.
1.2 - PREPARAZIONE MATERIALI
Preparare i materiali di consumo (preparare la carta nel formato richiesto mediante tagli regolari senza scarti; preparare l'inchiostro sulla base delle indicazioni tecniche fornite; preparare la soluzione di bagnatura) ed effettuare la regolazione della macchina per il passaggio di carta di qualsiasi tipologia e spessore.
1.1 - USO MATERIALI STANDARD
Montare in macchina i materiali di consumo reperibili in commercio (carta già tagliata e con grammatura tra 80 g e 250 g; inchiostro semitrasparente o coprente; soluzione di bagnatura) e la lastra di stampa ed effettuare le regolazioni base (passaggio in macchina della carta, regolazione del calamaio in funzione del soggetto da stampare).
2.3 - STAMPA IN BIANCA E VOLTA
Gestire l'avviamento della macchina per la stampa su due lati (bianca e volta in 16 o in 12).
2.2 - STAMPA 1 LATO A PIÙ COLORI
Gestire l'avviamento della macchina per la stampa su un lato di un grafismo retinato a più colori, agendo sul registro di sovrapposizione per allineare i grafismi, controllando la rispondenza del colore con lo spettrofotometro e la qualità del retino con il densitometro.
2.1 - STAMPA 1 LATO 1 COLORE
Gestire l'avviamento della macchina per la stampa su un lato di un grafismo al tratto a un colore, agendo sul registro di posizione per centrare il grafismo rispetto al supporto di stampa, controllando la quantità del colore con il densitometro e producendo infine il foglio di riferimento.
3.3 - GESTIONE DEI FERMI MACCHINA ACCIDENTALI
Gestire le problematiche relative a fermi macchina accidentali dovuti a rotture (es. caucciù, lastra) o inceppamenti.
3.2 - MONITORAGGIO STRUMENTALE
Controllo strumentale (oggettivo) della corrispondenza con il foglio campione con particolare riferimento al colore (con spettrofotometro), alla quantità di inchiostro e all'ingrossamento del punto (con densitometro) ed eventuale recupero delle anomalie riscontrate.
3.1 - MONITORAGGIO VISIVO
Avviare la fase di tiratura e controllare sistematicamente (ogni 50/100 copie) l'andamento di stampa (registro, pulizia, cromaticità, qualità grafismi), verificandone visivamente (valutazione soggettiva) la corrispondenza con il foglio campione e gestendo l'eventuale recupero delle anomalie.
4.1 - FINE TIRATURA
Eseguire le operazioni di pulizia della macchina, di documentazione dello stato di avanzamento della commessa e di stoccaggio degli stampati per le successive fasi di lavorazione.
5.2 - MANUTENZIONE STRAORDINARIA
Eseguire le operazioni di manutenzione periodica programmata (es. cambio olio, regolazione schiacciamento rulli) della macchina o di sostituzione di parti usurate (es. rulli bagnatori o inchiostratori, caucciù).
5.1 - MANUTENZIONE ORDINARIA
Eseguire le operazioni di manutenzione ordinaria della macchina (es. lubrificazione parti mobili, pulizia filtri, pulizia cilindri di stampa).
Q
Q


SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-GRA-11 - STAMPA CON PROCEDIMENTO SERIGRAFICO
Sulla base delle indicazioni ricevute, il soggetto è in grado di gestire l'intero processo di stampa serigrafica di prodotti grafici su supporti di varia natura (es. tessuto, vetro, ceramica), assicurando gli aspetti qualitativi e quantitativi specificati nel piano di produzione relativo alla commessa di riferimento.
Versione 1.2 09/04/15
1 - ALLESTIMENTO DELLA MACCHINA
1.4 - SUPPORI IN RIVOLUZIONE O IN BOBINA
Preparare la macchina per la stampa su oggetti in rivoluzione curvi o cilindrici (ad esempio bottiglia) o con supporti piani in bobina (tessuto o carta adesiva in rotolo).
1.3 - PREPARAZIONI COMPLETA DEL TELAIO
Preparare l'inchiostro sulla base di un campione fornito e realizzare completamente il telaio.
1.2 - PREPARAZIONE MATERIALI
Montare in macchina i supporti in piano non stabili su cui stampare (tessuto, gomma elastica), preparare l'inchiostro sulla base delle indicazioni tecniche fornite e completare la preparazione del telaio presensibilizzato standard reperibile in commercio (già tesato e sensibilizzato, ma da esporre e sviluppare).
1.1 - USO MATERIALI STANDARD
Montare in macchina i supporti in piano e stabili su cui stampare (carta, plastica, vetro, legno, circuiti elettronici), l'inchiostro pronto all'uso reperibile in commercio e il telaio pronto per la stampa (già tesato, sensibilizzato, esposto e sviluppato).
2 - AVVIAMENTO DELLA MACCHINA
2.3 - STAMPA PIÙ COLORI RETINATI
Gestire l'avviamento della macchina per la stampa di soggetti retinati (trama del tessuto del telaio >70 fili/cm) a più colori.
2.2 - STAMPA PIÙ COLORI AL TRATTO
Gestire l'avviamento della macchina per la stampa di soggetti al tratto (trama del tessuto del telaio <70 fili/cm) a più colori, agendo sul registro di sovrapposizione per allineare i grafismi.
2.1 - STAMPA 1 LATO AL TRATTO
Gestire l'avviamento della macchina (montaggio telaio e creazione del fuori contatto) per la stampa di un grafismo al tratto (trama del tessuto del telaio <70 fili/cm) a un colore, agendo sul registro di posizione per centrare il grafismo rispetto al supporto di stampa, controllando la qualità del grafismo e la quantità del colore, producendo infine il campione di riferimento.
3 - TIRATURA DELLO STAMPATO
3.3 - GESTIONE DEI FERMI MACCHINA ACCIDENTALI
Gestire le problematiche relative a fermi macchina accidentali dovuti a rotture (es. racla, raschietto, piano aspirante) o inceppamenti.
3.2 - MONITORAGGIO STRUMENTALE
Controllo strumentale (oggettivo) della corrispondenza con il foglio campione con particolare riferimento al colore (con spettrofotometro), alla quantità di inchiostro (con densitometro) ed eventuale recupero delle anomalie riscontrate.
3.1 - MONITORAGGIO VISIVO
Avviare la fase di tiratura e controllare l'andamento di stampa (registro, pulizia, cromaticità, qualità grafismi), verificandone visivamente (valutazione soggettiva) la corrispondenza con il campione e gestendo l'eventuale recupero delle anomalie.
4 - CONCLUSIONE DEL LAVORO
4.2 - CONSOLIDAMENTO DEL GRAFISMO
Eseguire le operazioni per proteggere, fissare o far reagire il grafismo stampato sul supporto (forno con lampade UV, spray protettivi, cottura in forno).
4.1 - FINE TIRATURA
Eseguire le operazioni di pulizia della macchina, di documentazione dello stato di avanzamento della commessa e di stoccaggio degli stampati per le successive fasi di lavorazione.
5 - MANUTENZIONE DELLA MACCHINA
5.2 - MANUTENZIONE STRAORDINARIA
Eseguire le operazioni di manutenzione periodica programmata della macchina (es. cambio olio, pulizia sistema pneumatico) o di sostituzione di parti usurate (es. racla, raschietto, sistema pneumatico).
5.1 - MANUTENZIONE ORDINARIA
Eseguire le operazioni di manutenzione ordinaria della macchina (es. lubrificazione parti mobili, pulizia piano aspirante).
Q
Q


SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-GRA-12 - STAMPA CON PROCEDIMENTO DIGITALE
A partire dal file in uscita dalla fase di impaginazione digitale, il soggetto è in grado di gestire l'intero processo di stampa in digitale di prodotti grafici su diversi supporti di formato piccolo (es. carta a fogli singoli, carta adesiva, lucidi) o grande (es. carta in bobina, vinile, canvas, tessuto) o per la realizzazione di prototipi in materiale plastico (es. stampa 3D).
Versione 1.3 15/07/15
1 - GESTIONE FOTOCOPIATRICE
2 - STAMPE DI PICCOLO FORMATO
3 - STAMPE DI GRANDE FORMATO
4 - STAMPA ADDITIVA IN 3D
5 - GESTIONE PLOTTER DA TAGLIO
2.3 - STAMPE CERTIFICATE
Effettuare le stampe certificate che prevedono la gestione dei profili colore ICC.
Q
1.2 - FOTOCOPIE FASCICOLATE
Gestire la copiatura, la composizione (gestione differenziata dei cassetti per copertine, intercalari e interni anche di diverso formato) e la finitura in linea (piega, pinzatura, brossura, perforazione, rifilatura) dei fascicoli da riprodurre.
2.2 - STAMPE COMPOSTE E COMPRENSIVE DI FINITURA
Effettuare la gestione della stampa attraverso server di stampa, comprensiva delle impostazioni relative alle stampe composte (copertina da un cassetto e interni da altro) e alle eventuali finiture in linea (es. piega, pinzatura, brossura, perforazione).
3.2 - STAMPA SU ALTRI SUPPORTI
Effettuare stampe di grande formato su altri tipi di supporti (vinile, canvas, tessuto) gestendo l'intero processo mediante il software applicativo abbinato al tipo di plotter utilizzato e ottimizzando gli spazi di stampa al fine di ridurre gli scarti di produzione.
5.2 - TAGLIO CON FRESA O LASER
Gestire plotter da taglio con fresa o laser impiegati per intagliare materiali spessi (es. cartone ondulato, polistirolo) da utilizzarsi per la produzione di es. totem cartonati, packaging a piccola tiratura)
1.1 - FOTOCOPIE STANDARD
Effettuare la fotocopiatura di documenti, anche con l'utilizzo dell'inseritore automatico dei fogli (ADF), gestendo le stampe fronte retro in funzione degli originali, gli ingrandimenti e le riduzioni di formato e la fascicolazione dei fogli prodotti.
2.1 - STAMPE NORMALI
Gestire l'impostazione delle proprietà della stampante (tipo e formato del supporto su cui stampare (carta, carta adesiva, lucidi), stampa in fronte e retro) e l'invio della stampa da software applicativo.
3.1 - STAMPA SU CARTA
Effettuare stampe di grande formato su carta (a fogli singoli o in bobina; carta uso mano o patinata) gestendo l'intero processo mediante il software applicativo abbinato al tipo di plotter utilizzato.
4.1 - STAMPA ADDITIVA
Produrre prototipi o gadget a piccola tiratura in materiale plastico mediante stampanti 3D a tecnologia additiva.
Q
5.1 - TAGLIO CON LAMA
Gestire plotter da taglio con lama impiegati per intagliare disegni, scritte e forme su vinile adesivo, carta, tessuto floccato e materiali rifrangenti.

SCHEDA SITUAZIONI TIPO	**SST-GRA-13 - ALLESTIMENTO DELLO STAMPATO** A partire dagli stampati forniti e dalle specifiche tecnico-estetiche richieste dal committente, il soggetto è in grado di allestire il prodotto grafico confezionandolo in maniera adeguata per la conservazione, il trasporto e la consegna al destinatario finale.	Versione 1.1 14/04/15



Area professionale: **CULTURA, INFORMAZIONE E TECNOLOGIE INFORMATICHE**

Settore economico professionale: **STAMPA ED EDITORIA**

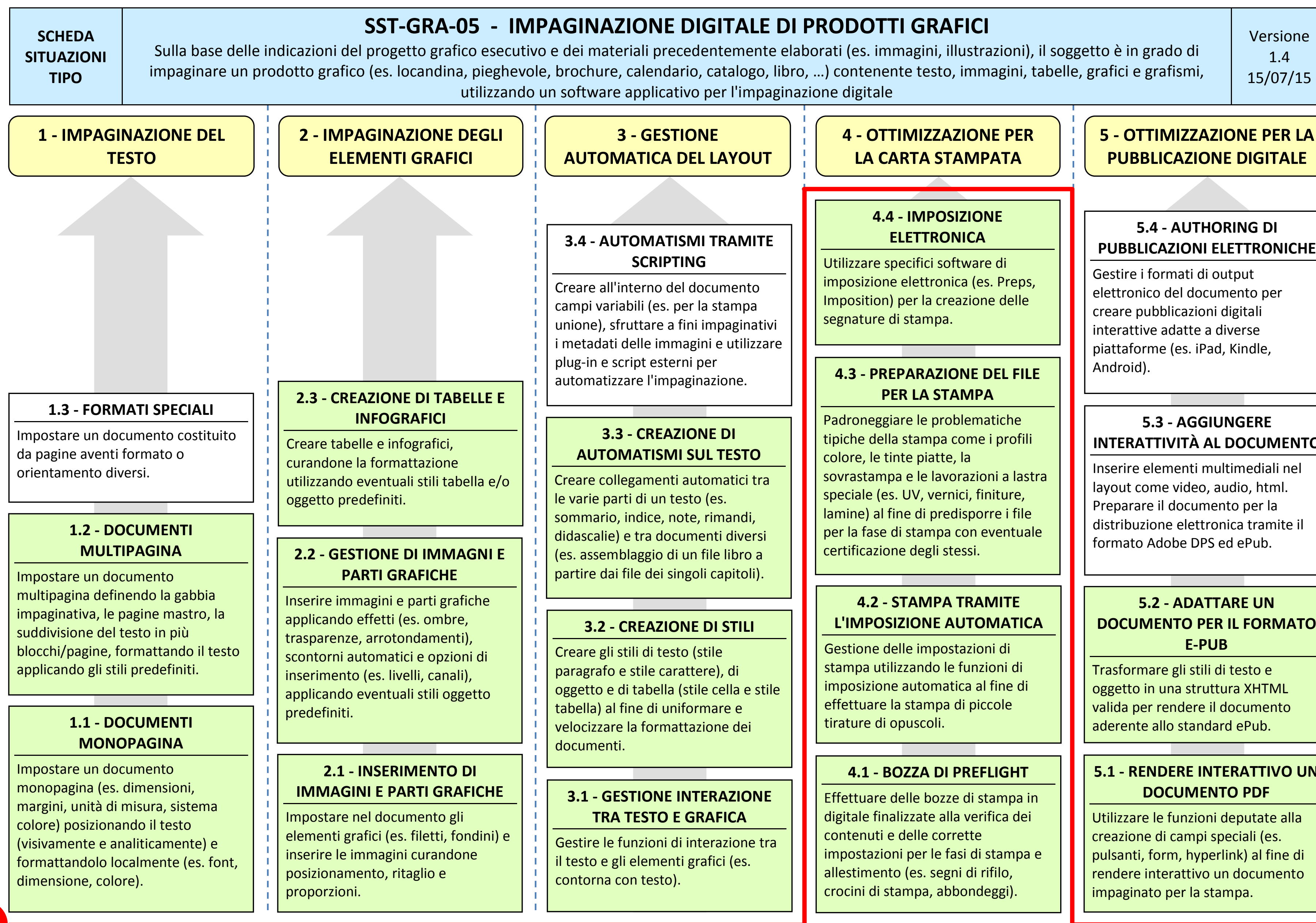
Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE GRAFICO**

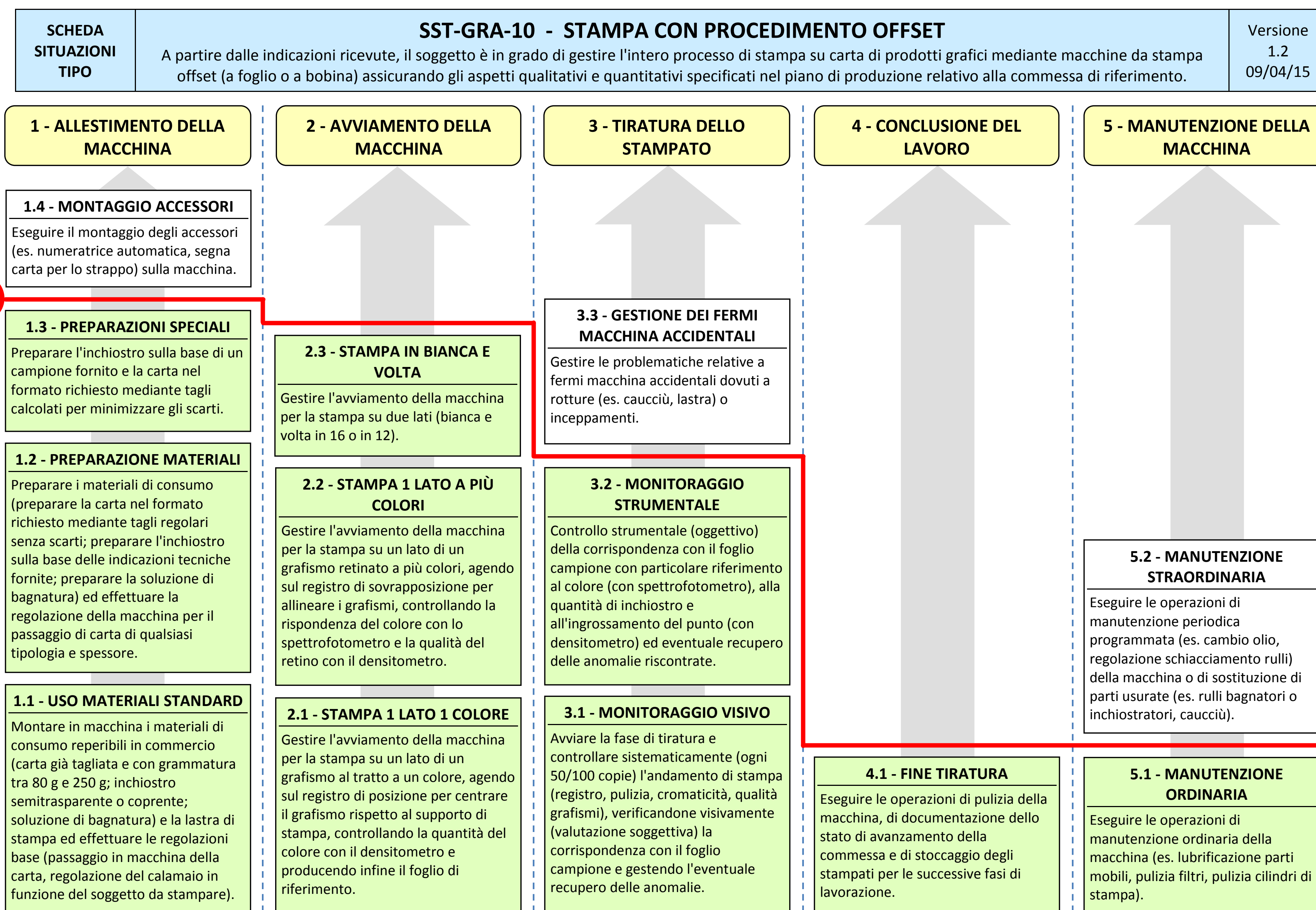
Standard professionali regionali per la Qualifica professionale di:

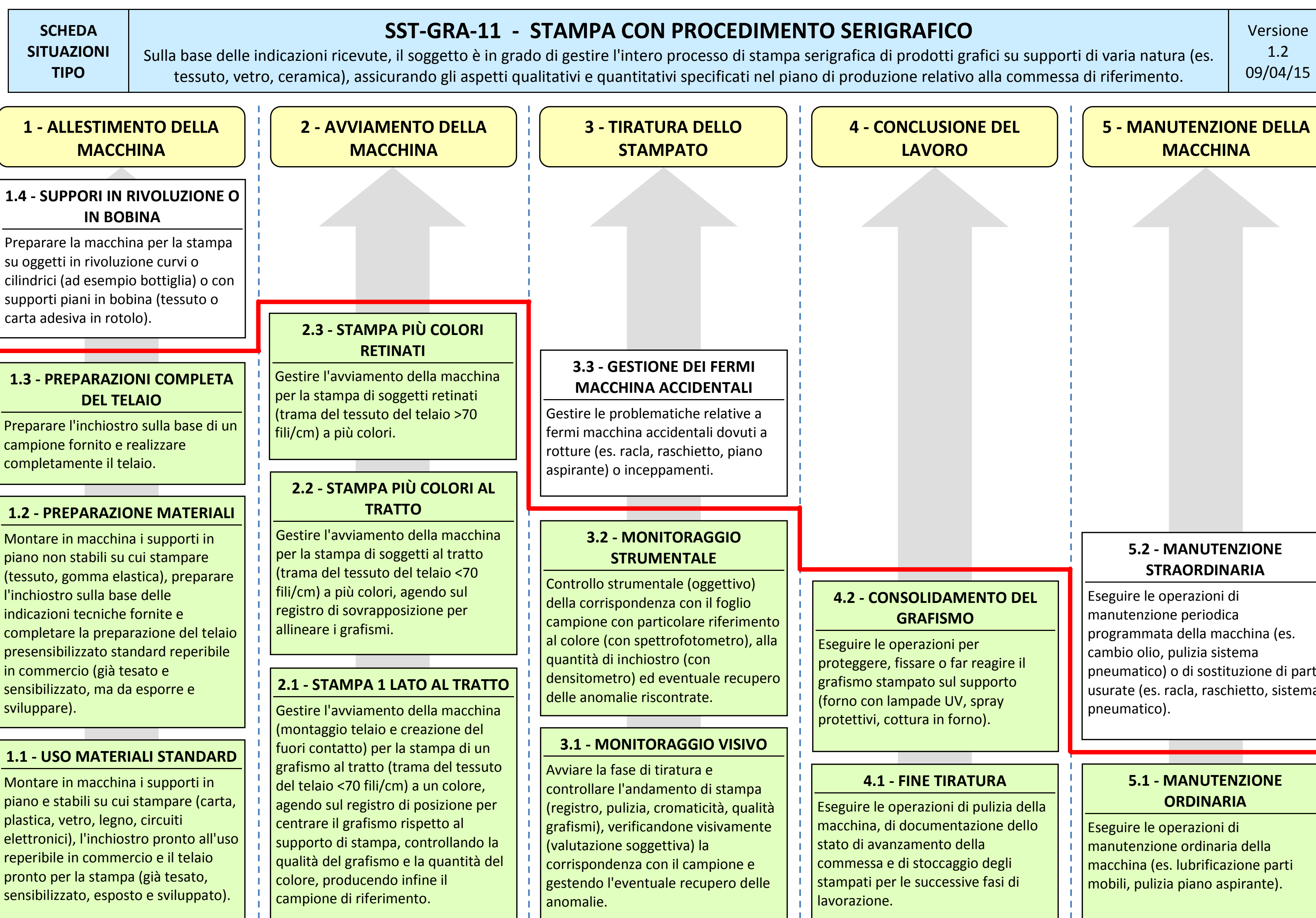
ADDETTO ALLA STAMPA

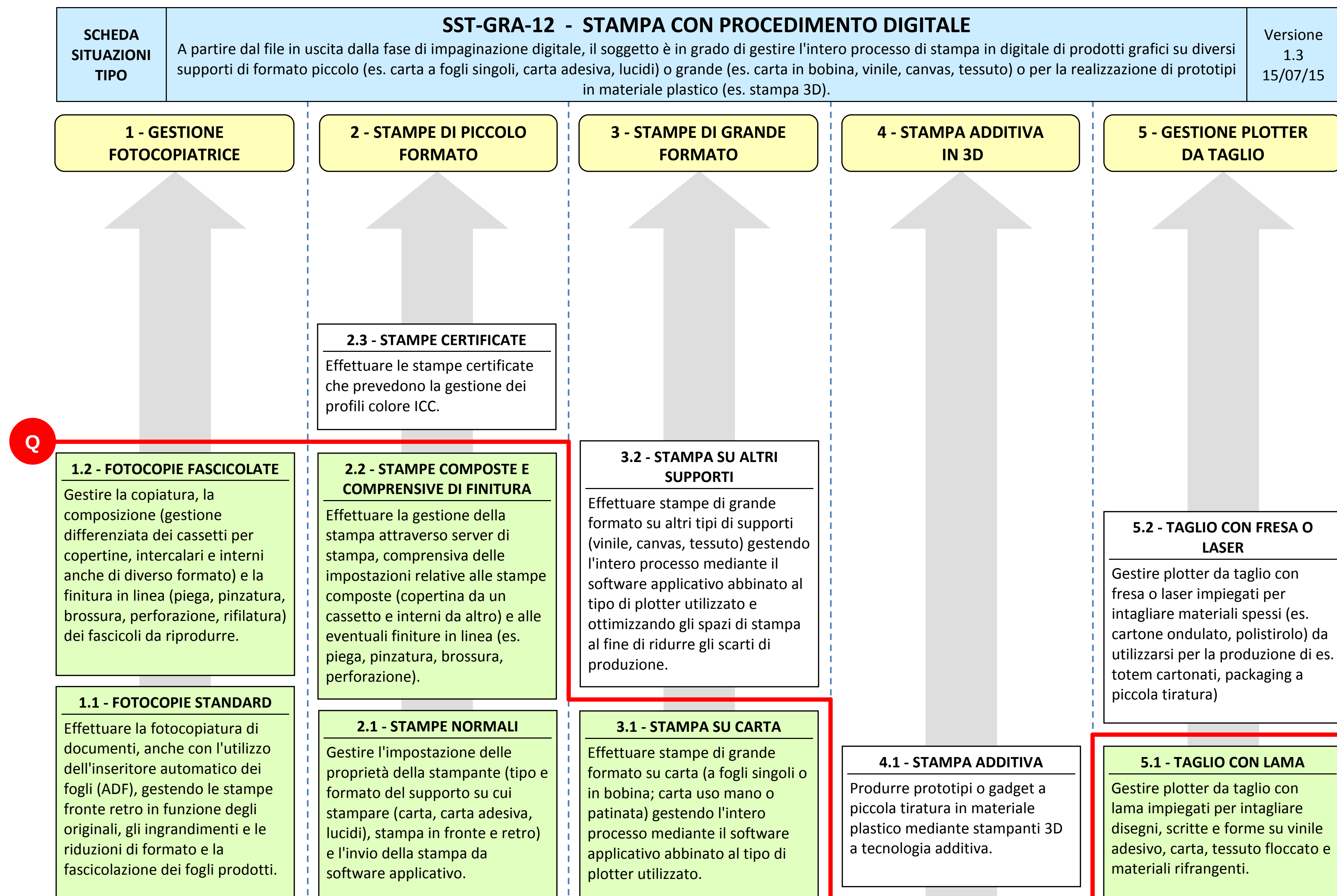
Codice	*Titolo della QPR*	*EQF*	*Nel profilo la QPR è sviluppata in modo:*	*Note sulle SST correlate*
QPR-GRA-05	Impaginazione digitale di prodotti grafici	3	Parziale	
QPR-GRA-10	Stampa con procedimento offset	3	Completo	
QPR-GRA-11	Stampa con procedimento serigrafico	3	Completo	
QPR-GRA-12	Stampa con procedimento digitale	3	Completo	
QPR-GRA-13	Allestimento dello stampato	3	Completo	

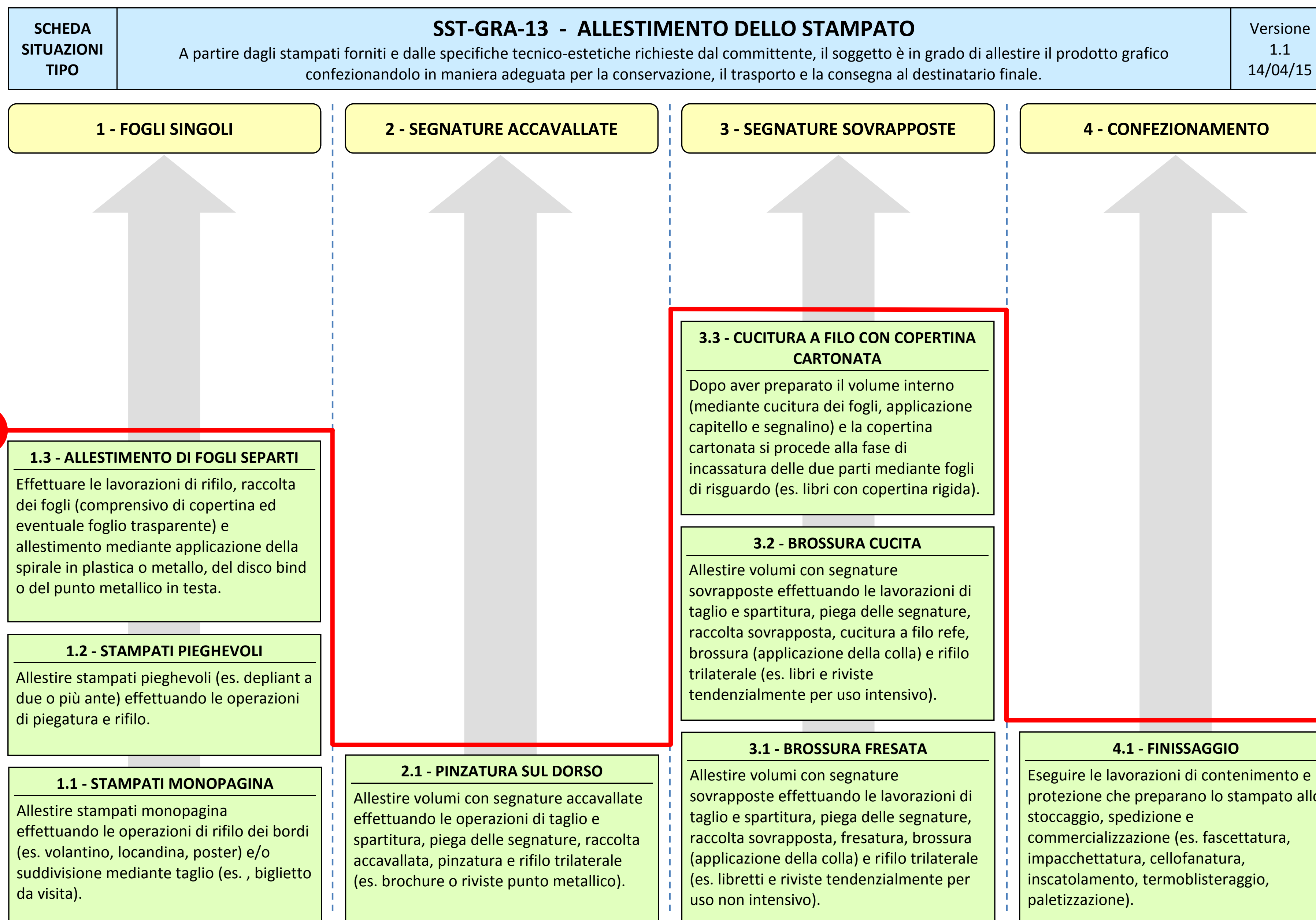
Per ciascuna delle QPR costituenti il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.


SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-GRA-05 - IMPAGINAZIONE DIGITALE DI PRODOTTI GRAFICI
Sulla base delle indicazioni del progetto grafico esecutivo e dei materiali precedentemente elaborati (es. immagini, illustrazioni), il soggetto è in grado di impaginare un prodotto grafico (es. locandina, pieghevole, brochure, calendario, catalogo, libro, ...) contenente testo, immagini, tabelle, grafici e grafismi, utilizzando un software applicativo per l'impaginazione digitale
Versione 1.4 15/07/15
1 - IMPAGINAZIONE DEL TESTO
1.3 - FORMATI SPECIALI
Impostare un documento costituito da pagine aventi formato o orientamento diversi.
1.2 - DOCUMENTI MULTIPAGINA
Impostare un documento multipagina definendo la gabbia impaginativa, le pagine mastro, la suddivisione del testo in più blocchi/pagine, formattando il testo applicando gli stili predefiniti.
1.1 - DOCUMENTI MONOPAGINA
Impostare un documento monopagina (es. dimensioni, margini, unità di misura, sistema colore) posizionando il testo (visivamente e analiticamente) e formattandolo localmente (es. font, dimensione, colore).
2 - IMPAGINAZIONE DEGLI ELEMENTI GRAFICI
2.3 - CREAZIONE DI TABELLE E INFOGRAFICI
Creare tabelle e infografici, curandone la formattazione utilizzando eventuali stili tabella e/o oggetto predefiniti.
2.2 - GESTIONE DI IMMAGNI E PARTI GRAFICHE
Inserire immagini e parti grafiche applicando effetti (es. ombre, trasparenze, arrotondamenti), scontorni automatici e opzioni di inserimento (es. livelli, canali), applicando eventuali stili oggetto predefiniti.
2.1 - INSERIMENTO DI IMMAGINI E PARTI GRAFICHE
Impostare nel documento gli elementi grafici (es. filetti, fondini) e inserire le immagini curandone posizionamento, ritaglio e proporzioni.
3 - GESTIONE AUTOMATICA DEL LAYOUT
3.4 - AUTOMATISMI TRAMITE SCRIPTING
Creare all'interno del documento campi variabili (es. per la stampa unione), sfruttare a fini impaginativi i metadati delle immagini e utilizzare plug-in e script esterni per automatizzare l'impaginazione.
3.3 - CREAZIONE DI AUTOMATISMI SUL TESTO
Creare collegamenti automatici tra le varie parti di un testo (es. sommario, indice, note, rimandi, didascalie) e tra documenti diversi (es. assemblaggio di un file libro a partire dai file dei singoli capitoli).
3.2 - CREAZIONE DI STILI
Creare gli stili di testo (stile paragrafo e stile carattere), di oggetto e di tabella (stile cella e stile tabella) al fine di uniformare e velocizzare la formattazione dei documenti.
3.1 - GESTIONE INTERAZIONE TRA TESTO E GRAFICA
Gestire le funzioni di interazione tra il testo e gli elementi grafici (es. contorna con testo).
4 - OTTIMIZZAZIONE PER LA CARTA STAMPATA
4.4 - IMPOSIZIONE ELETTRONICA
Utilizzare specifici software di imposizione elettronica (es. Preps, Imposition) per la creazione delle segnature di stampa.
4.3 - PREPARAZIONE DEL FILE PER LA STAMPA
Padroneggiare le problematiche tipiche della stampa come i profili colore, le tinte piatte, la sovrastampa e le lavorazioni a lastra speciale (es. UV, vernici, finiture, lamine) al fine di predisporre i file per la fase di stampa con eventuale certificazione degli stessi.
4.2 - STAMPA TRAMITE L'IMPOSIZIONE AUTOMATICA
Gestione delle impostazioni di stampa utilizzando le funzioni di imposizione automatica al fine di effettuare la stampa di piccole tirature di opuscoli.
4.1 - BOZZA DI PREFLIGHT
Effettuare delle bozze di stampa in digitale finalizzate alla verifica dei contenuti e delle corrette impostazioni per le fasi di stampa e allestimento (es. segni di rifilo, crocini di stampa, abbondeggi).
5 - OTTIMIZZAZIONE PER LA PUBBLICAZIONE DIGITALE
5.4 - AUTHORING DI PUBBLICAZIONI ELETTRONICHE
Gestire i formati di output elettronico del documento per creare pubblicazioni digitali interattive adatte a diverse piattaforme (es. iPad, Kindle, Android).
5.3 - AGGIUNGERE INTERATTIVITÀ AL DOCUMENTO
Inserire elementi multimediali nel layout come video, audio, html. Preparare il documento per la distribuzione elettronica tramite il formato Adobe DPS ed ePub.
5.2 - ADATTARE UN DOCUMENTO PER IL FORMATO E-PUB
Trasformare gli stili di testo e oggetto in una struttura XHTML valida per rendere il documento aderente allo standard ePub.
5.1 - RENDERE INTERATTIVO UN DOCUMENTO PDF
Utilizzare le funzioni deputate alla creazione di campi speciali (es. pulsanti, form, hyperlink) al fine di rendere interattivo un documento impaginato per la stampa.
Q
Q


SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-GRA-10 - STAMPA CON PROCEDIMENTO OFFSET
A partire dalle indicazioni ricevute, il soggetto è in grado di gestire l'intero processo di stampa su carta di prodotti grafici mediante macchine da stampa offset (a foglio o a bobina) assicurando gli aspetti qualitativi e quantitativi specificati nel piano di produzione relativo alla commessa di riferimento.
Versione 1.2 09/04/15
1 - ALLESTIMENTO DELLA MACCHINA
2 - AVVIAMENTO DELLA MACCHINA
3 - TIRATURA DELLO STAMPATO
4 - CONCLUSIONE DEL LAVORO
5 - MANUTENZIONE DELLA MACCHINA
1.4 - MONTAGGIO ACCESSORI
Eseguire il montaggio degli accessori (es. numeratrice automatica, segna carta per lo strappo) sulla macchina.
Q
1.3 - PREPARAZIONI SPECIALI
Preparare l'inchiostro sulla base di un campione fornito e la carta nel formato richiesto mediante tagli calcolati per minimizzare gli scarti.
1.2 - PREPARAZIONE MATERIALI
Preparare i materiali di consumo (preparare la carta nel formato richiesto mediante tagli regolari senza scarti; preparare l'inchiostro sulla base delle indicazioni tecniche fornite; preparare la soluzione di bagnatura) ed effettuare la regolazione della macchina per il passaggio di carta di qualsiasi tipologia e spessore.
1.1 - USO MATERIALI STANDARD
Montare in macchina i materiali di consumo reperibili in commercio (carta già tagliata e con grammatura tra 80 g e 250 g; inchiostro semitrasparente o coprente; soluzione di bagnatura) e la lastra di stampa ed effettuare le regolazioni base (passaggio in macchina della carta, regolazione del calamaio in funzione del soggetto da stampare).
2.3 - STAMPA IN BIANCA E VOLTA
Gestire l'avviamento della macchina per la stampa su due lati (bianca e volta in 16 o in 12).
2.2 - STAMPA 1 LATO A PIÙ COLORI
Gestire l'avviamento della macchina per la stampa su un lato di un grafismo retinato a più colori, agendo sul registro di sovrapposizione per allineare i grafismi, controllando la rispondenza del colore con lo spettrofotometro e la qualità del retino con il densitometro.
2.1 - STAMPA 1 LATO 1 COLORE
Gestire l'avviamento della macchina per la stampa su un lato di un grafismo al tratto a un colore, agendo sul registro di posizione per centrare il grafismo rispetto al supporto di stampa, controllando la quantità del colore con il densitometro e producendo infine il foglio di riferimento.
3.3 - GESTIONE DEI FERMI MACCHINA ACCIDENTALI
Gestire le problematiche relative a fermi macchina accidentali dovuti a rotture (es. caucciù, lastra) o inceppamenti.
3.2 - MONITORAGGIO STRUMENTALE
Controllo strumentale (oggettivo) della corrispondenza con il foglio campione con particolare riferimento al colore (con spettrofotometro), alla quantità di inchiostro e all'ingrossamento del punto (con densitometro) ed eventuale recupero delle anomalie riscontrate.
3.1 - MONITORAGGIO VISIVO
Avviare la fase di tiratura e controllare sistematicamente (ogni 50/100 copie) l'andamento di stampa (registro, pulizia, cromaticità, qualità grafismi), verificandone visivamente (valutazione soggettiva) la corrispondenza con il foglio campione e gestendo l'eventuale recupero delle anomalie.
4.1 - FINE TIRATURA
Eseguire le operazioni di pulizia della macchina, di documentazione dello stato di avanzamento della commessa e di stoccaggio degli stampati per le successive fasi di lavorazione.
5.2 - MANUTENZIONE STRAORDINARIA
Eseguire le operazioni di manutenzione periodica programmata (es. cambio olio, regolazione schiacciamento rulli) della macchina o di sostituzione di parti usurate (es. rulli bagnatori o inchiostratori, caucciù).
Q
5.1 - MANUTENZIONE ORDINARIA
Eseguire le operazioni di manutenzione ordinaria della macchina (es. lubrificazione parti mobili, pulizia filtri, pulizia cilindri di stampa).


SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-GRA-11 - STAMPA CON PROCEDIMENTO SERIGRAFICO
Sulla base delle indicazioni ricevute, il soggetto è in grado di gestire l'intero processo di stampa serigrafica di prodotti grafici su supporti di varia natura (es. tessuto, vetro, ceramica), assicurando gli aspetti qualitativi e quantitativi specificati nel piano di produzione relativo alla commessa di riferimento.
Versione 1.2 09/04/15
1 - ALLESTIMENTO DELLA MACCHINA
1.4 - SUPPORI IN RIVOLUZIONE O IN BOBINA
Preparare la macchina per la stampa su oggetti in rivoluzione curvi o cilindrici (ad esempio bottiglia) o con supporti piani in bobina (tessuto o carta adesiva in rotolo).
1.3 - PREPARAZIONI COMPLETA DEL TELAIO
Preparare l'inchiostro sulla base di un campione fornito e realizzare completamente il telaio.
1.2 - PREPARAZIONE MATERIALI
Montare in macchina i supporti in piano non stabili su cui stampare (tessuto, gomma elastica), preparare l'inchiostro sulla base delle indicazioni tecniche fornite e completare la preparazione del telaio presensibilizzato standard reperibile in commercio (già tesato e sensibilizzato, ma da esporre e sviluppare).
1.1 - USO MATERIALI STANDARD
Montare in macchina i supporti in piano e stabili su cui stampare (carta, plastica, vetro, legno, circuiti elettronici), l'inchiostro pronto all'uso reperibile in commercio e il telaio pronto per la stampa (già tesato, sensibilizzato, esposto e sviluppato).
2 - AVVIAMENTO DELLA MACCHINA
2.3 - STAMPA PIÙ COLORI RETINATI
Gestire l'avviamento della macchina per la stampa di soggetti retinati (trama del tessuto del telaio >70 fili/cm) a più colori.
2.2 - STAMPA PIÙ COLORI AL TRATTO
Gestire l'avviamento della macchina per la stampa di soggetti al tratto (trama del tessuto del telaio <70 fili/cm) a più colori, agendo sul registro di sovrapposizione per allineare i grafismi.
2.1 - STAMPA 1 LATO AL TRATTO
Gestire l'avviamento della macchina (montaggio telaio e creazione del fuori contatto) per la stampa di un grafismo al tratto (trama del tessuto del telaio <70 fili/cm) a un colore, agendo sul registro di posizione per centrare il grafismo rispetto al supporto di stampa, controllando la qualità del grafismo e la quantità del colore, producendo infine il campione di riferimento.
3 - TIRATURA DELLO STAMPATO
3.3 - GESTIONE DEI FERMI MACCHINA ACCIDENTALI
Gestire le problematiche relative a fermi macchina accidentali dovuti a rotture (es. racla, raschietto, piano aspirante) o inceppamenti.
3.2 - MONITORAGGIO STRUMENTALE
Controllo strumentale (oggettivo) della corrispondenza con il foglio campione con particolare riferimento al colore (con spettrofotometro), alla quantità di inchiostro (con densitometro) ed eventuale recupero delle anomalie riscontrate.
3.1 - MONITORAGGIO VISIVO
Avviare la fase di tiratura e controllare l'andamento di stampa (registro, pulizia, cromaticità, qualità grafismi), verificandone visivamente (valutazione soggettiva) la corrispondenza con il campione e gestendo l'eventuale recupero delle anomalie.
4 - CONCLUSIONE DEL LAVORO
4.2 - CONSOLIDAMENTO DEL GRAFISMO
Eseguire le operazioni per proteggere, fissare o far reagire il grafismo stampato sul supporto (forno con lampade UV, spray protettivi, cottura in forno).
4.1 - FINE TIRATURA
Eseguire le operazioni di pulizia della macchina, di documentazione dello stato di avanzamento della commessa e di stoccaggio degli stampati per le successive fasi di lavorazione.
5 - MANUTENZIONE DELLA MACCHINA
5.2 - MANUTENZIONE STRAORDINARIA
Eseguire le operazioni di manutenzione periodica programmata della macchina (es. cambio olio, pulizia sistema pneumatico) o di sostituzione di parti usurate (es. racla, raschietto, sistema pneumatico).
5.1 - MANUTENZIONE ORDINARIA
Eseguire le operazioni di manutenzione ordinaria della macchina (es. lubrificazione parti mobili, pulizia piano aspirante).
Q
Q


SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-GRA-12 - STAMPA CON PROCEDIMENTO DIGITALE
A partire dal file in uscita dalla fase di impaginazione digitale, il soggetto è in grado di gestire l'intero processo di stampa in digitale di prodotti grafici su diversi supporti di formato piccolo (es. carta a fogli singoli, carta adesiva, lucidi) o grande (es. carta in bobina, vinile, canvas, tessuto) o per la realizzazione di prototipi in materiale plastico (es. stampa 3D).
Versione 1.3 15/07/15
1 - GESTIONE FOTOCOPIATRICE
2 - STAMPE DI PICCOLO FORMATO
3 - STAMPE DI GRANDE FORMATO
4 - STAMPA ADDITIVA IN 3D
5 - GESTIONE PLOTTER DA TAGLIO
2.3 - STAMPE CERTIFICATE
Effettuare le stampe certificate che prevedono la gestione dei profili colore ICC.
Q
1.2 - FOTOCOPIE FASCICOLATE
Gestire la copiatura, la composizione (gestione differenziata dei cassetti per copertine, intercalari e interni anche di diverso formato) e la finitura in linea (piega, pinzatura, brossura, perforazione, rifilatura) dei fascicoli da riprodurre.
2.2 - STAMPE COMPOSTE E COMPRENSIVE DI FINITURA
Effettuare la gestione della stampa attraverso server di stampa, comprensiva delle impostazioni relative alle stampe composte (copertina da un cassetto e interni da altro) e alle eventuali finiture in linea (es. piega, pinzatura, brossura, perforazione).
3.2 - STAMPA SU ALTRI SUPPORTI
Effettuare stampe di grande formato su altri tipi di supporti (vinile, canvas, tessuto) gestendo l'intero processo mediante il software applicativo abbinato al tipo di plotter utilizzato e ottimizzando gli spazi di stampa al fine di ridurre gli scarti di produzione.
5.2 - TAGLIO CON FRESA O LASER
Gestire plotter da taglio con fresa o laser impiegati per intagliare materiali spessi (es. cartone ondulato, polistirolo) da utilizzarsi per la produzione di es. totem cartonati, packaging a piccola tiratura)
1.1 - FOTOCOPIE STANDARD
Effettuare la fotocopiatura di documenti, anche con l'utilizzo dell'inseritore automatico dei fogli (ADF), gestendo le stampe fronte retro in funzione degli originali, gli ingrandimenti e le riduzioni di formato e la fascicolazione dei fogli prodotti.
2.1 - STAMPE NORMALI
Gestire l'impostazione delle proprietà della stampante (tipo e formato del supporto su cui stampare (carta, carta adesiva, lucidi), stampa in fronte e retro) e l'invio della stampa da software applicativo.
3.1 - STAMPA SU CARTA
Effettuare stampe di grande formato su carta (a fogli singoli o in bobina; carta uso mano o patinata) gestendo l'intero processo mediante il software applicativo abbinato al tipo di plotter utilizzato.
4.1 - STAMPA ADDITIVA
Produrre prototipi o gadget a piccola tiratura in materiale plastico mediante stampanti 3D a tecnologia additiva.
Q
5.1 - TAGLIO CON LAMA
Gestire plotter da taglio con lama impiegati per intagliare disegni, scritte e forme su vinile adesivo, carta, tessuto floccato e materiali rifrangenti.


SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-GRA-13 - ALLESTIMENTO DELLO STAMPATO
A partire dagli stampati forniti e dalle specifiche tecnico-estetiche richieste dal committente, il soggetto è in grado di allestire il prodotto grafico confezionandolo in maniera adeguata per la conservazione, il trasporto e la consegna al destinatario finale.
Versione 1.1 14/04/15
1 - FOGLI SINGOLI
2 - SEGNATURE ACCAVALLATE
3 - SEGNATURE SOVRAPPOSTE
4 - CONFEZIONAMENTO
Q
1.3 - ALLESTIMENTO DI FOGLI SEPARTI
Effettuare le lavorazioni di rifilo, raccolta dei fogli (comprensivo di copertina ed eventuale foglio trasparente) e allestimento mediante applicazione della spirale in plastica o metallo, del disco bind o del punto metallico in testa.
1.2 - STAMPATI PIEGHEVOLI
Allestire stampati pieghevoli (es. depliant a due o più ante) effettuando le operazioni di piegatura e rifilo.
1.1 - STAMPATI MONOPAGINA
Allestire stampati monopagina effettuando le operazioni di rifilo dei bordi (es. volantino, locandina, poster) e/o suddivisione mediante taglio (es. , biglietto da visita).
2.1 - PINZATURA SUL DORSO
Allestire volumi con segnature accavallate effettuando le operazioni di taglio e spartitura, piega delle segnature, raccolta accavallata, pinzatura e rifilo trilaterale (es. brochure o riviste punto metallico).
3.3 - CUCITURA A FILO CON COPERTINA CARTONATA
Dopo aver preparato il volume interno (mediante cucitura dei fogli, applicazione capitello e segnalino) e la copertina cartonata si procede alla fase di incassatura delle due parti mediante fogli di risguardo (es. libri con copertina rigida).
3.2 - BROSSURA CUCITA
Allestire volumi con segnature sovrapposte effettuando le lavorazioni di taglio e spartitura, piega delle segnature, raccolta sovrapposta, cucitura a filo refe, brossura (applicazione della colla) e rifilo trilaterale (es. libri e riviste tendenzialmente per uso intensivo).
3.1 - BROSSURA FRESATA
Allestire volumi con segnature sovrapposte effettuando le lavorazioni di taglio e spartitura, piega delle segnature, raccolta sovrapposta, fresatura, brossura (applicazione della colla) e rifilo trilaterale (es. libretti e riviste tendenzialmente per uso non intensivo).
Q
4.1 - FINISSAGGIO
Eseguire le lavorazioni di contenimento e protezione che preparano lo stampato allo stoccaggio, spedizione e commercializzazione (es. fascettatura, impacchettatura, cellofanatura, inscatolamento, termoblisteraggio, paletizzazione).

Area professionale: **CULTURA, INFORMAZIONE E TECNOLOGIE INFORMATICHE**

Settore economico professionale: **STAMPA ED EDITORIA**

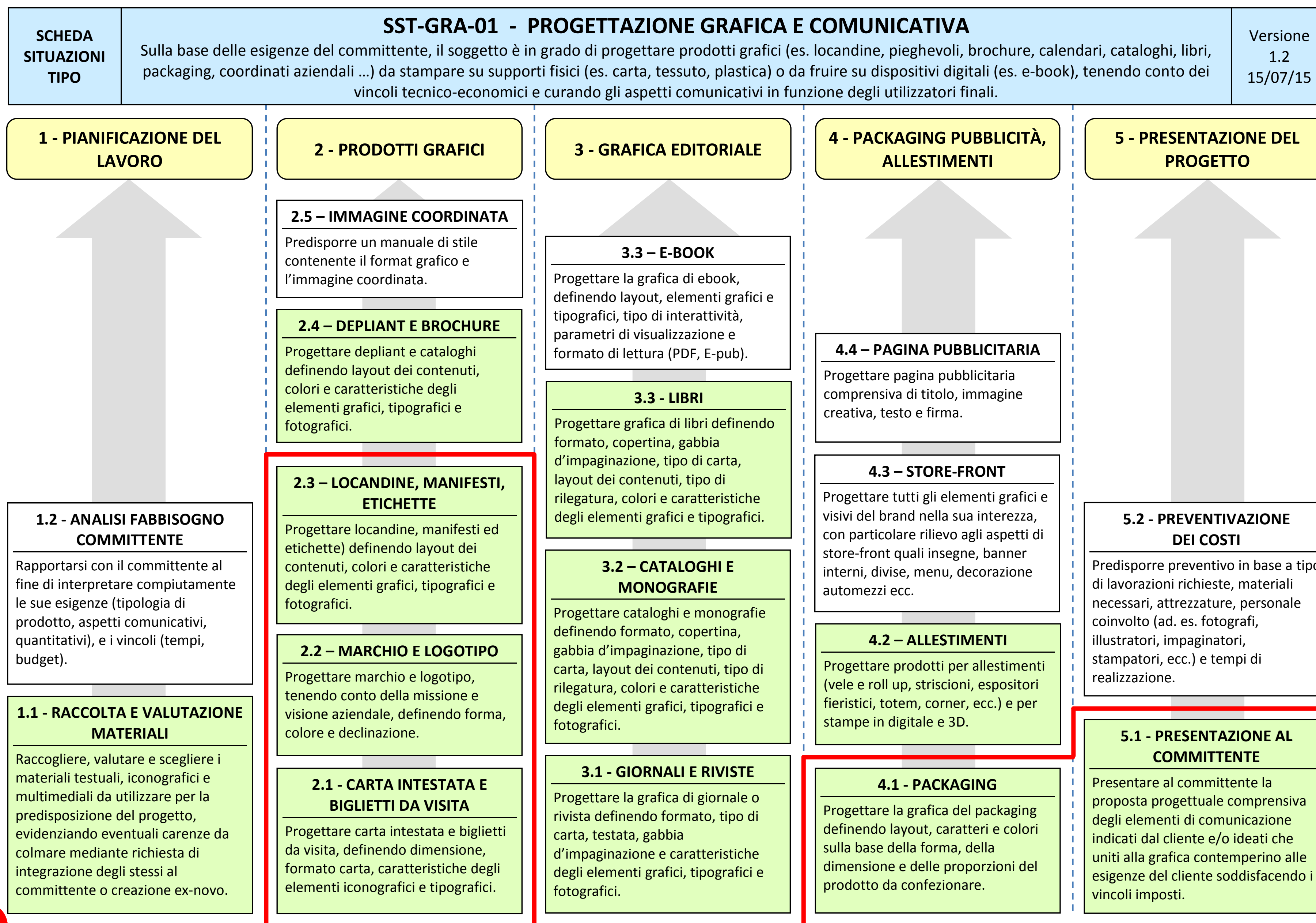
Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE GRAFICO**

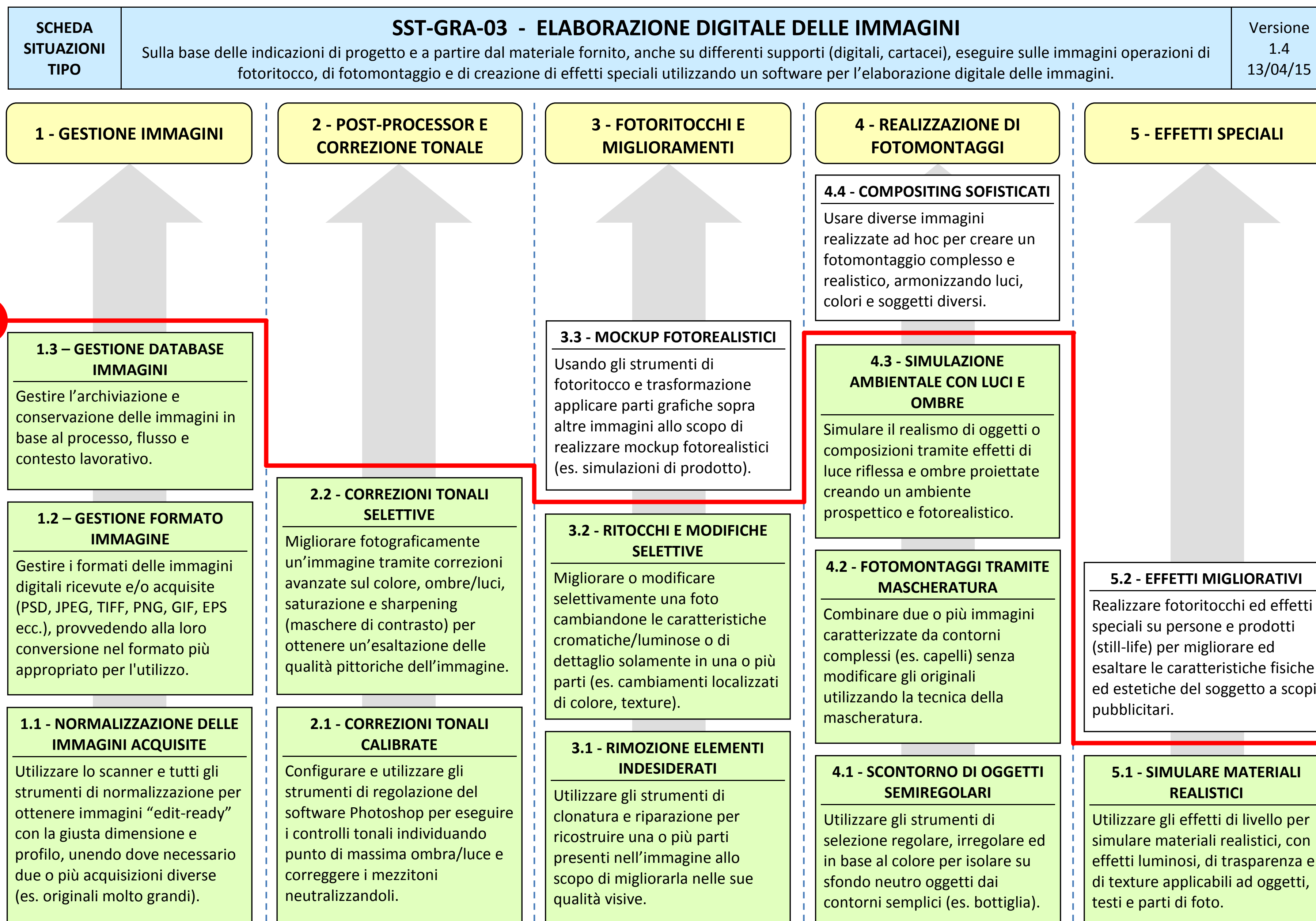
Standard professionali regionali per la Qualifica professionale di:

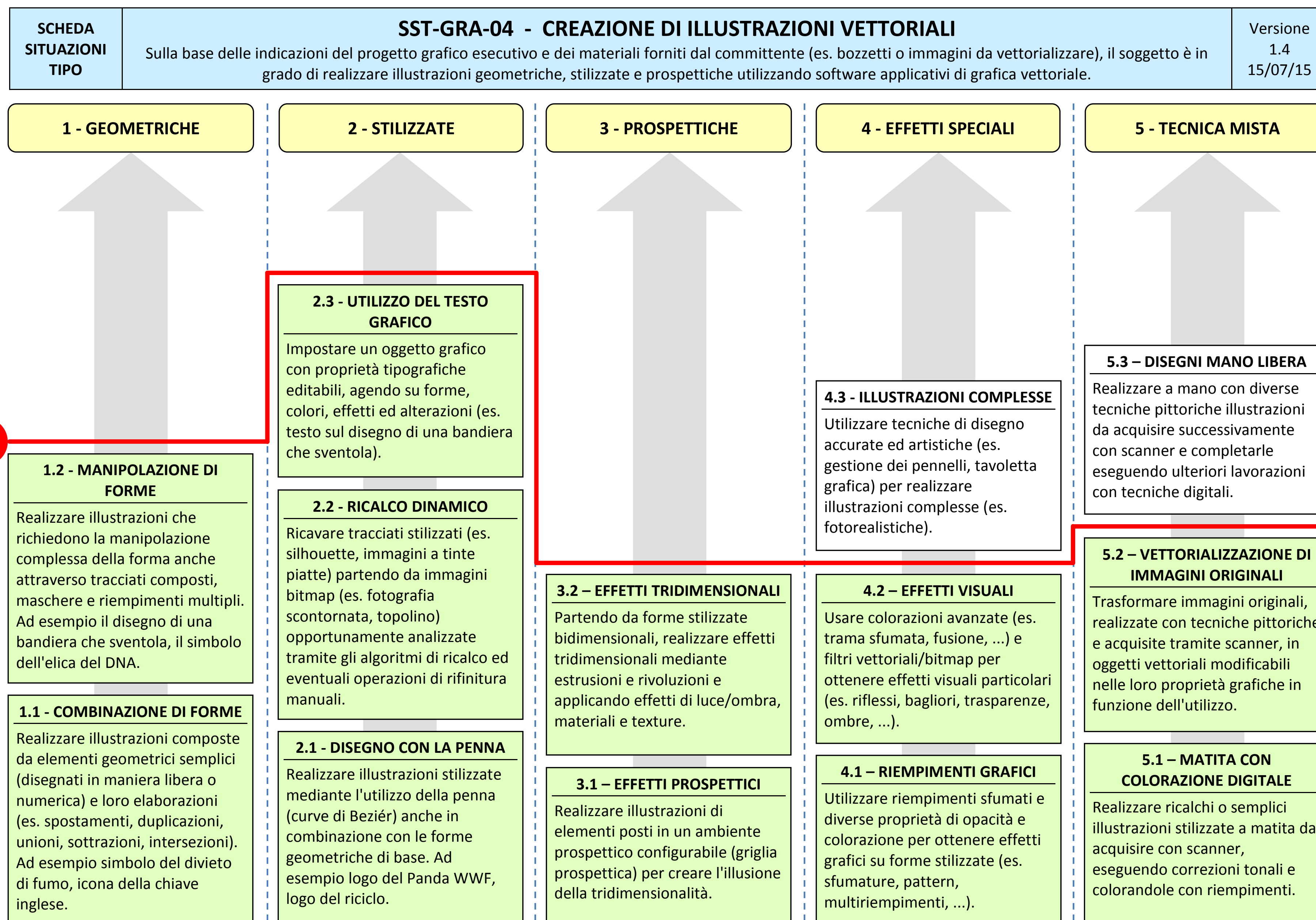
ADDETTO ALLA COMPUTER GRAFICA

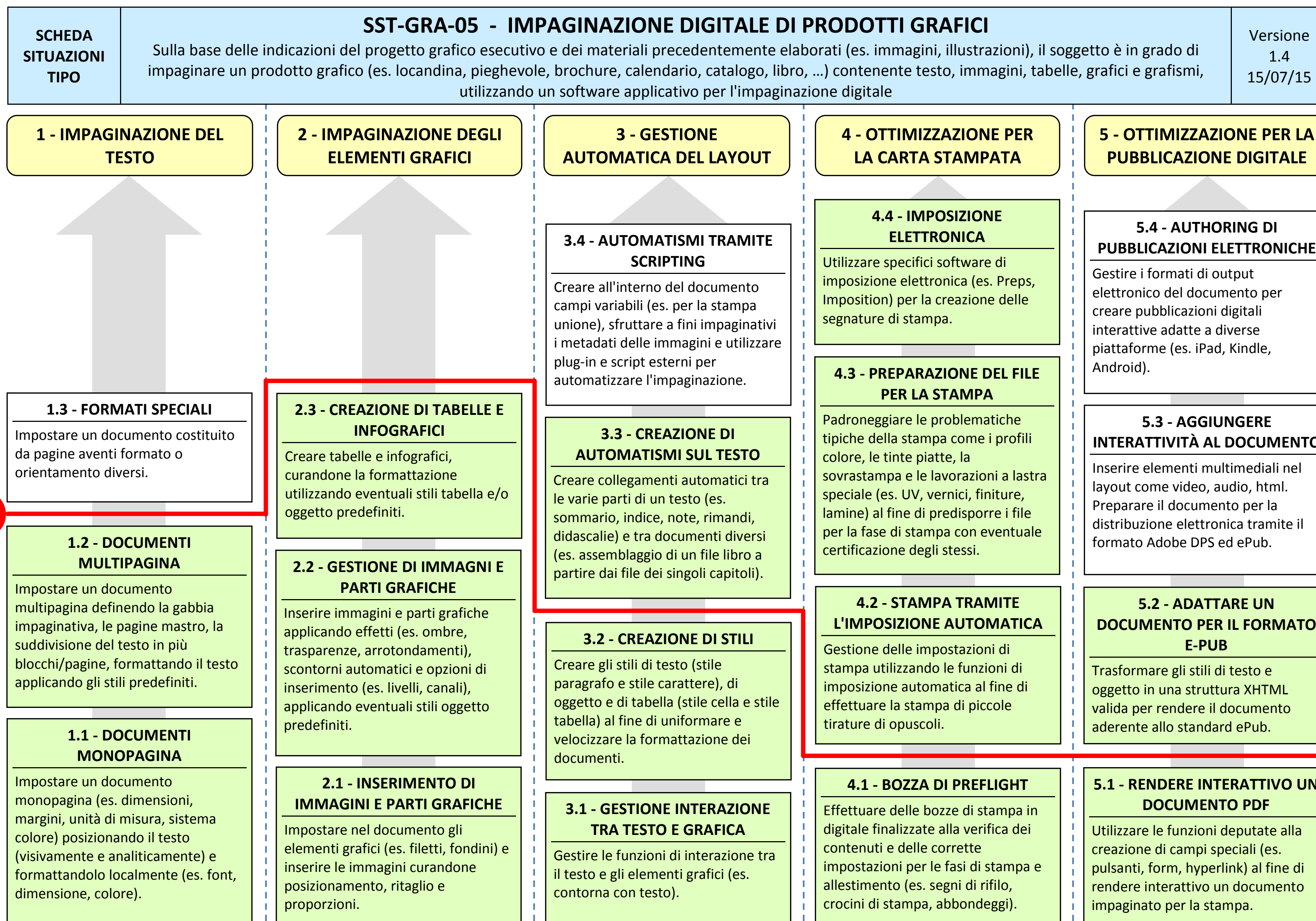
Codice	*Titolo della QPR*	*EQF*	*Nel profilo la QPR è sviluppata in modo:*	*Note sulle SST correlate*
QPR-GRA-01	Progettazione grafica e comunicativa	4	Parziale	
QPR-GRA-03	Elaborazione digitale delle immagini	3	Completo	
QPR-GRA-04	Creazione di illustrazioni vettoriali	3	Completo	
QPR-GRA-05	Impaginazione digitale di prodotti grafici	3	Parziale	
QPR-GRA-07	Realizzazione di animazioni 2D	3	Completo	
QPR-GRA-08	Realizzazione di modelli e animazioni 3D	4	Parziale	
QPR-ICT-01	Realizzazione di interfacce grafiche	3	Completo	
QPR-ICT-02	Sviluppo di applicazioni web-based	4	Parziale	

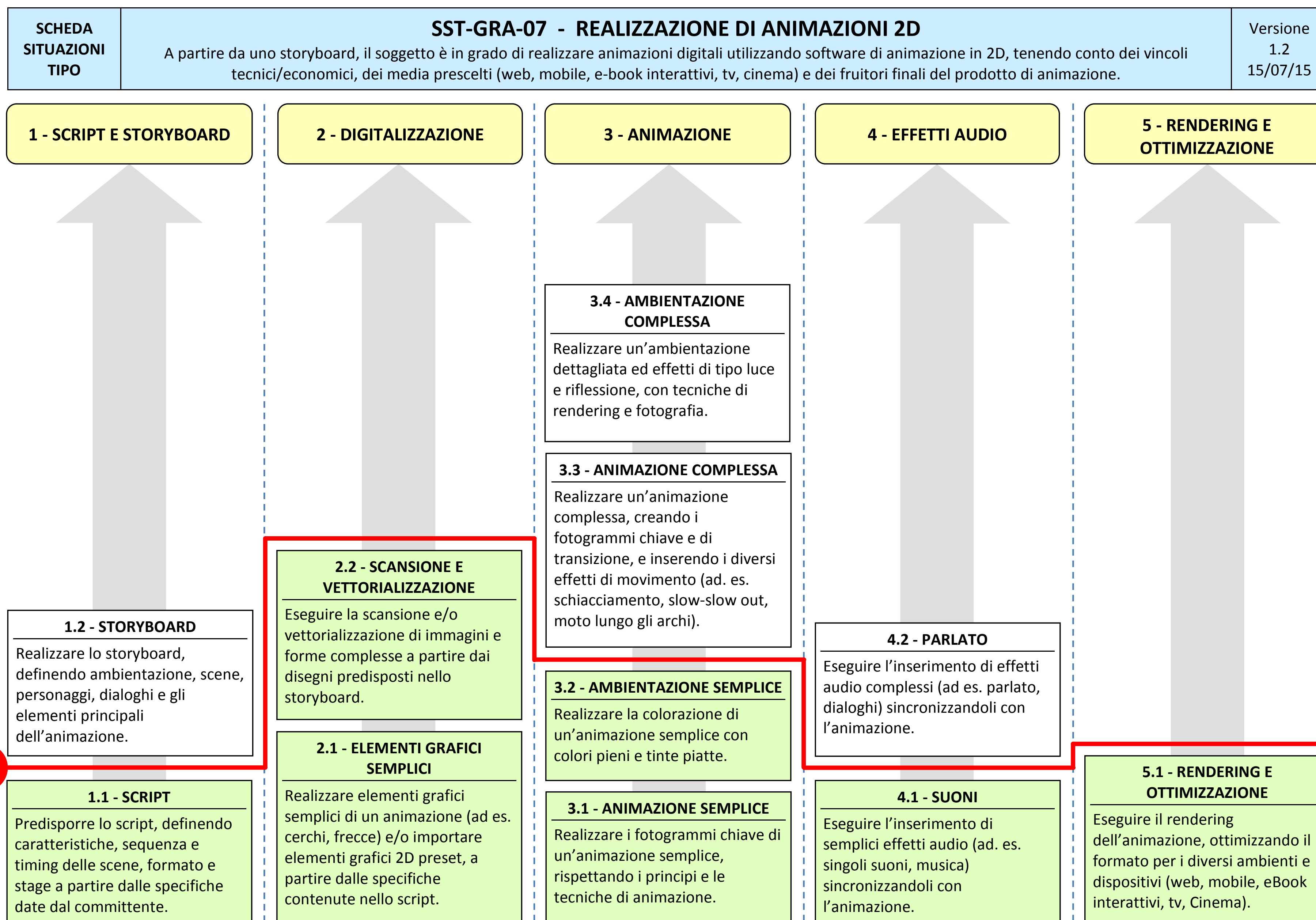
Per ciascuna delle QPR costituenti il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.


SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-GRA-01 - PROGETTAZIONE GRAFICA E COMUNICATIVA
Sulla base delle esigenze del committente, il soggetto è in grado di progettare prodotti grafici (es. locandine, pieghevoli, brochure, calendari, cataloghi, libri, packaging, coordinati aziendali …) da stampare su supporti fisici (es. carta, tessuto, plastica) o da fruire su dispositivi digitali (es. e-book), tenendo conto dei vincoli tecnico-economici e curando gli aspetti comunicativi in funzione degli utilizzatori finali.
Versione 1.2 15/07/15
1 - PIANIFICAZIONE DEL LAVORO
2 - PRODOTTI GRAFICI
3 - GRAFICA EDITORIALE
4 - PACKAGING PUBBLICITÀ, ALLESTIMENTI
5 - PRESENTAZIONE DEL PROGETTO
1.2 - ANALISI FABBISOGNO COMMITTENTE
Rapportarsi con il committente al fine di interpretare compiutamente le sue esigenze (tipologia di prodotto, aspetti comunicativi, quantitativi), e i vincoli (tempi, budget).
1.1 - RACCOLTA E VALUTAZIONE MATERIALI
Raccogliere, valutare e scegliere i materiali testuali, iconografici e multimediali da utilizzare per la predisposizione del progetto, evidenziando eventuali carenze da colmare mediante richiesta di integrazione degli stessi al committente o creazione ex-novo.
2.5 – IMMAGINE COORDINATA
Predisporre un manuale di stile contenente il format grafico e l'immagine coordinata.
2.4 – DEPLIANT E BROCHURE
Progettare depliant e cataloghi definendo layout dei contenuti, colori e caratteristiche degli elementi grafici, tipografici e fotografici.
2.3 – LOCANDINE, MANIFESTI, ETICHETTE
Progettare locandine, manifesti ed etichette) definendo layout dei contenuti, colori e caratteristiche degli elementi grafici, tipografici e fotografici.
2.2 – MARCHIO E LOGOTIPO
Progettare marchio e logotipo, tenendo conto della missione e visione aziendale, definendo forma, colore e declinazione.
2.1 - CARTA INTESTATA E BIGLIETTI DA VISITA
Progettare carta intestata e biglietti da visita, definendo dimensione, formato carta, caratteristiche degli elementi iconografici e tipografici.
3.3 – E-BOOK
Progettare la grafica di ebook, definendo layout, elementi grafici e tipografici, tipo di interattività, parametri di visualizzazione e formato di lettura (PDF, E-pub).
3.3 - LIBRI
Progettare grafica di libri definendo formato, copertina, gabbia d'impaginazione, tipo di carta, layout dei contenuti, tipo di rilegatura, colori e caratteristiche degli elementi grafici e tipografici.
3.2 – CATALOGHI E MONOGRAFIE
Progettare cataloghi e monografie definendo formato, copertina, gabbia d'impaginazione, tipo di carta, layout dei contenuti, tipo di rilegatura, colori e caratteristiche degli elementi grafici, tipografici e fotografici.
3.1 - GIORNALI E RIVISTE
Progettare la grafica di giornale o rivista definendo formato, tipo di carta, testata, gabbia d'impaginazione e caratteristiche degli elementi grafici, tipografici e fotografici.
4.4 – PAGINA PUBBLICITARIA
Progettare pagina pubblicitaria comprensiva di titolo, immagine creativa, testo e firma.
4.3 – STORE-FRONT
Progettare tutti gli elementi grafici e visivi del brand nella sua interezza, con particolare rilievo agli aspetti di store-front quali insegne, banner interni, divise, menu, decorazione automezzi ecc.
4.2 – ALLESTIMENTI
Progettare prodotti per allestimenti (vele e roll up, striscioni, espositori fieristici, totem, corner, ecc.) e per stampe in digitale e 3D.
4.1 - PACKAGING
Progettare la grafica del packaging definendo layout, caratteri e colori sulla base della forma, della dimensione e delle proporzioni del prodotto da confezionare.
5.2 - PREVENTIVAZIONE DEI COSTI
Predisporre preventivo in base a tipo di lavorazioni richieste, materiali necessari, attrezzature, personale coinvolto (ad. es. fotografi, illustratori, impaginatori, stampatori, ecc.) e tempi di realizzazione.
5.1 - PRESENTAZIONE AL COMMITTENTE
Presentare al committente la proposta progettuale comprensiva degli elementi di comunicazione indicati dal cliente e/o ideati che uniti alla grafica contemperino alle esigenze del cliente soddisfacendo i vincoli imposti.
Q
Q

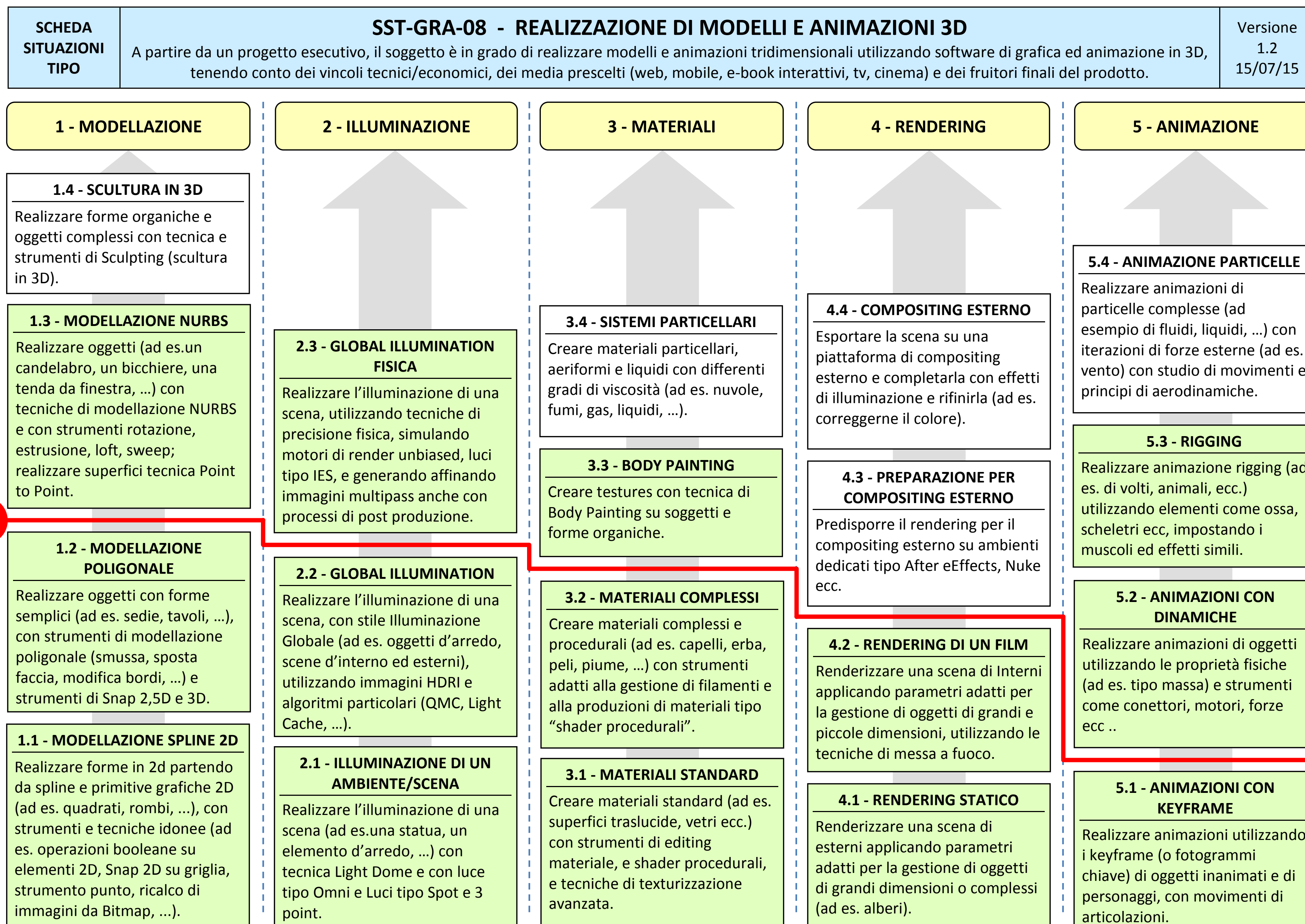

SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-GRA-03 - ELABORAZIONE DIGITALE DELLE IMMAGINI
Sulla base delle indicazioni di progetto e a partire dal materiale fornito, anche su differenti supporti (digitali, cartacei), eseguire sulle immagini operazioni di fotoritocco, di fotomontaggio e di creazione di effetti speciali utilizzando un software per l'elaborazione digitale delle immagini.
Versione 1.4 13/04/15
1 - GESTIONE IMMAGINI
2 - POST-PROCESSOR E CORREZIONE TONALE
3 - FOTORITOCCHI E MIGLIORAMENTI
4 - REALIZZAZIONE DI FOTOMONTAGGI
5 - EFFETTI SPECIALI
4.4 - COMPOSITING SOFISTICATI
Usare diverse immagini realizzate ad hoc per creare un fotomontaggio complesso e realistico, armonizzando luci, colori e soggetti diversi.
Q
1.3 – GESTIONE DATABASE IMMAGINI
Gestire l'archiviazione e conservazione delle immagini in base al processo, flusso e contesto lavorativo.
3.3 - MOCKUP FOTOREALISTICI
Usando gli strumenti di fotoritocco e trasformazione applicare parti grafiche sopra altre immagini allo scopo di realizzare mockup fotorealistici (es. simulazioni di prodotto).
4.3 - SIMULAZIONE AMBIENTALE CON LUCI E OMBRE
Simulare il realismo di oggetti o composizioni tramite effetti di luce riflessa e ombre proiettate creando un ambiente prospettico e fotorealistico.
1.2 – GESTIONE FORMATO IMMAGINE
Gestire i formati delle immagini digitali ricevute e/o acquisite (PSD, JPEG, TIFF, PNG, GIF, EPS ecc.), provvedendo alla loro conversione nel formato più appropriato per l'utilizzo.
2.2 - CORREZIONI TONALI SELETTIVE
Migliorare fotograficamente un'immagine tramite correzioni avanzate sul colore, ombre/luci, saturazione e sharpening (maschere di contrasto) per ottenere un'esaltazione delle qualità pittoriche dell'immagine.
3.2 - RITOCCHI E MODIFICHE SELETTIVE
Migliorare o modificare selettivamente una foto cambiandone le caratteristiche cromatiche/luminose o di dettaglio solamente in una o più parti (es. cambiamenti localizzati di colore, texture).
4.2 - FOTOMONTAGGI TRAMITE MASCHERATURA
Combinare due o più immagini caratterizzate da contorni complessi (es. capelli) senza modificare gli originali utilizzando la tecnica della mascheratura.
5.2 - EFFETTI MIGLIORATIVI
Realizzare fotoritocchi ed effetti speciali su persone e prodotti (still-life) per migliorare ed esaltare le caratteristiche fisiche ed estetiche del soggetto a scopi pubblicitari.
Q
1.1 - NORMALIZZAZIONE DELLE IMMAGINI ACQUISITE
Utilizzare lo scanner e tutti gli strumenti di normalizzazione per ottenere immagini "edit-ready" con la giusta dimensione e profilo, unendo dove necessario due o più acquisizioni diverse (es. originali molto grandi).
2.1 - CORREZIONI TONALI CALIBRATE
Configurare e utilizzare gli strumenti di regolazione del software Photoshop per eseguire i controlli tonali individuando punto di massima ombra/luce e correggere i mezzitoni neutralizzandoli.
3.1 - RIMOZIONE ELEMENTI INDESIDERATI
Utilizzare gli strumenti di clonatura e riparazione per ricostruire una o più parti presenti nell'immagine allo scopo di migliorarla nelle sue qualità visive.
4.1 - SCONTORNO DI OGGETTI SEMIREGOLARI
Utilizzare gli strumenti di selezione regolare, irregolare ed in base al colore per isolare su sfondo neutro oggetti dai contorni semplici (es. bottiglia).
5.1 - SIMULARE MATERIALI REALISTICI
Utilizzare gli effetti di livello per simulare materiali realistici, con effetti luminosi, di trasparenza e di texture applicabili ad oggetti, testi e parti di foto.


SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-GRA-04 - CREAZIONE DI ILLUSTRAZIONI VETTORIALI
Sulla base delle indicazioni del progetto grafico esecutivo e dei materiali forniti dal committente (es. bozzetti o immagini da vettorializzare), il soggetto è in grado di realizzare illustrazioni geometriche, stilizzate e prospettiche utilizzando software applicativi di grafica vettoriale.
Versione 1.4 15/07/15
1 - GEOMETRICHE
2 - STILIZZATE
3 - PROSPETTICHE
4 - EFFETTI SPECIALI
5 - TECNICA MISTA
2.3 - UTILIZZO DEL TESTO GRAFICO
Impostare un oggetto grafico con proprietà tipografiche editabili, agendo su forme, colori, effetti ed alterazioni (es. testo sul disegno di una bandiera che sventola).
5.3 – DISEGNI MANO LIBERA
Realizzare a mano con diverse tecniche pittoriche illustrazioni da acquisire successivamente con scanner e completarle eseguendo ulteriori lavorazioni con tecniche digitali.
4.3 - ILLUSTRAZIONI COMPLESSE
Utilizzare tecniche di disegno accurate ed artistiche (es. gestione dei pennelli, tavoletta grafica) per realizzare illustrazioni complesse (es. fotorealistiche).
Q
1.2 - MANIPOLAZIONE DI FORME
Realizzare illustrazioni che richiedono la manipolazione complessa della forma anche attraverso tracciati composti, maschere e riempimenti multipli. Ad esempio il disegno di una bandiera che sventola, il simbolo dell'elica del DNA.
2.2 - RICALCO DINAMICO
Ricavare tracciati stilizzati (es. silhouette, immagini a tinte piatte) partendo da immagini bitmap (es. fotografia scontornata, topolino) opportunamente analizzate tramite gli algoritmi di ricalco ed eventuali operazioni di rifinitura manuali.
Q
5.2 – VETTORIALIZZAZIONE DI IMMAGINI ORIGINALI
Trasformare immagini originali, realizzate con tecniche pittoriche e acquisite tramite scanner, in oggetti vettoriali modificabili nelle loro proprietà grafiche in funzione dell'utilizzo.
3.2 – EFFETTI TRIDIMENSIONALI
Partendo da forme stilizzate bidimensionali, realizzare effetti tridimensionali mediante estrusioni e rivoluzioni e applicando effetti di luce/ombra, materiali e texture.
4.2 – EFFETTI VISUALI
Usare colorazioni avanzate (es. trama sfumata, fusione, ...) e filtri vettoriali/bitmap per ottenere effetti visuali particolari (es. riflessi, bagliori, trasparenze, ombre, ...).
1.1 - COMBINAZIONE DI FORME
Realizzare illustrazioni composte da elementi geometrici semplici (disegnati in maniera libera o numerica) e loro elaborazioni (es. spostamenti, duplicazioni, unioni, sottrazioni, intersezioni). Ad esempio simbolo del divieto di fumo, icona della chiave inglese.
2.1 - DISEGNO CON LA PENNA
Realizzare illustrazioni stilizzate mediante l'utilizzo della penna (curve di Beziér) anche in combinazione con le forme geometriche di base. Ad esempio logo del Panda WWF, logo del riciclo.
4.1 – RIEMPIMENTI GRAFICI
Utilizzare riempimenti sfumati e diverse proprietà di opacità e colorazione per ottenere effetti grafici su forme stilizzate (es. sfumature, pattern, multiriempimenti, ...).
5.1 – MATITA CON COLORAZIONE DIGITALE
Realizzare ricalchi o semplici illustrazioni stilizzate a matita da acquisire con scanner, eseguendo correzioni tonali e colorandole con riempimenti.
3.1 – EFFETTI PROSPETTICI
Realizzare illustrazioni di elementi posti in un ambiente prospettico configurabile (griglia prospettica) per creare l'illusione della tridimensionalità.


SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-GRA-05 - IMPAGINAZIONE DIGITALE DI PRODOTTI GRAFICI
Sulla base delle indicazioni del progetto grafico esecutivo e dei materiali precedentemente elaborati (es. immagini, illustrazioni), il soggetto è in grado di impaginare un prodotto grafico (es. locandina, pieghevole, brochure, calendario, catalogo, libro, …) contenente testo, immagini, tabelle, grafici e grafismi, utilizzando un software applicativo per l'impaginazione digitale
Versione 1.4 15/07/15
1 - IMPAGINAZIONE DEL TESTO
2 - IMPAGINAZIONE DEGLI ELEMENTI GRAFICI
3 - GESTIONE AUTOMATICA DEL LAYOUT
4 - OTTIMIZZAZIONE PER LA CARTA STAMPATA
5 - OTTIMIZZAZIONE PER LA PUBBLICAZIONE DIGITALE
1.3 - FORMATI SPECIALI
Impostare un documento costituito da pagine aventi formato o orientamento diversi.
1.2 - DOCUMENTI MULTIPAGINA
Impostare un documento multipagina definendo la gabbia impaginativa, le pagine mastro, la suddivisione del testo in più blocchi/pagine, formattando il testo applicando gli stili predefiniti.
1.1 - DOCUMENTI MONOPAGINA
Impostare un documento monopagina (es. dimensioni, margini, unità di misura, sistema colore) posizionando il testo (visivamente e analiticamente) e formattandolo localmente (es. font, dimensione, colore).
2.3 - CREAZIONE DI TABELLE E INFOGRAFICI
Creare tabelle e infografici, curandone la formattazione utilizzando eventuali stili tabella e/o oggetto predefiniti.
2.2 - GESTIONE DI IMMAGNI E PARTI GRAFICHE
Inserire immagini e parti grafiche applicando effetti (es. ombre, trasparenze, arrotondamenti), scontorni automatici e opzioni di inserimento (es. livelli, canali), applicando eventuali stili oggetto predefiniti.
2.1 - INSERIMENTO DI IMMAGINI E PARTI GRAFICHE
Impostare nel documento gli elementi grafici (es. filetti, fondini) e inserire le immagini curandone posizionamento, ritaglio e proporzioni.
3.4 - AUTOMATISMI TRAMITE SCRIPTING
Creare all'interno del documento campi variabili (es. per la stampa unione), sfruttare a fini impaginativi i metadati delle immagini e utilizzare plug-in e script esterni per automatizzare l'impaginazione.
3.3 - CREAZIONE DI AUTOMATISMI SUL TESTO
Creare collegamenti automatici tra le varie parti di un testo (es. sommario, indice, note, rimandi, didascalie) e tra documenti diversi (es. assemblaggio di un file libro a partire dai file dei singoli capitoli).
3.2 - CREAZIONE DI STILI
Creare gli stili di testo (stile paragrafo e stile carattere), di oggetto e di tabella (stile cella e stile tabella) al fine di uniformare e velocizzare la formattazione dei documenti.
3.1 - GESTIONE INTERAZIONE TRA TESTO E GRAFICA
Gestire le funzioni di interazione tra il testo e gli elementi grafici (es. contorna con testo).
4.4 - IMPOSIZIONE ELETTRONICA
Utilizzare specifici software di imposizione elettronica (es. Preps, Imposition) per la creazione delle segnature di stampa.
4.3 - PREPARAZIONE DEL FILE PER LA STAMPA
Padroneggiare le problematiche tipiche della stampa come i profili colore, le tinte piatte, la sovrastampa e le lavorazioni a lastra speciale (es. UV, vernici, finiture, lamine) al fine di predisporre i file per la fase di stampa con eventuale certificazione degli stessi.
4.2 - STAMPA TRAMITE L'IMPOSIZIONE AUTOMATICA
Gestione delle impostazioni di stampa utilizzando le funzioni di imposizione automatica al fine di effettuare la stampa di piccole tirature di opuscoli.
4.1 - BOZZA DI PREFLIGHT
Effettuare delle bozze di stampa in digitale finalizzate alla verifica dei contenuti e delle corrette impostazioni per le fasi di stampa e allestimento (es. segni di rifilo, crocini di stampa, abbondeggi).
5.4 - AUTHORING DI PUBBLICAZIONI ELETTRONICHE
Gestire i formati di output elettronico del documento per creare pubblicazioni digitali interattive adatte a diverse piattaforme (es. iPad, Kindle, Android).
5.3 - AGGIUNGERE INTERATTIVITÀ AL DOCUMENTO
Inserire elementi multimediali nel layout come video, audio, html. Preparare il documento per la distribuzione elettronica tramite il formato Adobe DPS ed ePub.
5.2 - ADATTARE UN DOCUMENTO PER IL FORMATO E-PUB
Trasformare gli stili di testo e oggetto in una struttura XHTML valida per rendere il documento aderente allo standard ePub.
5.1 - RENDERE INTERATTIVO UN DOCUMENTO PDF
Utilizzare le funzioni deputate alla creazione di campi speciali (es. pulsanti, form, hyperlink) al fine di rendere interattivo un documento impaginato per la stampa.
Q
Q


SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-GRA-07 - REALIZZAZIONE DI ANIMAZIONI 2D
A partire da uno storyboard, il soggetto è in grado di realizzare animazioni digitali utilizzando software di animazione in 2D, tenendo conto dei vincoli tecnici/economici, dei media prescelti (web, mobile, e-book interattivi, tv, cinema) e dei fruitori finali del prodotto di animazione.
Versione 1.2 15/07/15
1 - SCRIPT E STORYBOARD
2 - DIGITALIZZAZIONE
3 - ANIMAZIONE
4 - EFFETTI AUDIO
5 - RENDERING E OTTIMIZZAZIONE
3.4 - AMBIENTAZIONE COMPLESSA
Realizzare un'ambientazione dettagliata ed effetti di tipo luce e riflessione, con tecniche di rendering e fotografia.
3.3 - ANIMAZIONE COMPLESSA
Realizzare un'animazione complessa, creando i fotogrammi chiave e di transizione, e inserendo i diversi effetti di movimento (ad. es. schiacciamento, slow-slow out, moto lungo gli archi).
2.2 - SCANSIONE E VETTORIALIZZAZIONE
Eseguire la scansione e/o vettorializzazione di immagini e forme complesse a partire dai disegni predisposti nello storyboard.
1.2 - STORYBOARD
Realizzare lo storyboard, definendo ambientazione, scene, personaggi, dialoghi e gli elementi principali dell'animazione.
4.2 - PARLATO
Eseguire l'inserimento di effetti audio complessi (ad es. parlato, dialoghi) sincronizzandoli con l'animazione.
3.2 - AMBIENTAZIONE SEMPLICE
Realizzare la colorazione di un'animazione semplice con colori pieni e tinte piatte.
Q
Q
1.1 - SCRIPT
Predisporre lo script, definendo caratteristiche, sequenza e timing delle scene, formato e stage a partire dalle specifiche date dal committente.
2.1 - ELEMENTI GRAFICI SEMPLICI
Realizzare elementi grafici semplici di un animazione (ad es. cerchi, frecce) e/o importare elementi grafici 2D preset, a partire dalle specifiche contenute nello script.
3.1 - ANIMAZIONE SEMPLICE
Realizzare i fotogrammi chiave di un'animazione semplice, rispettando i principi e le tecniche di animazione.
4.1 - SUONI
Eseguire l'inserimento di semplici effetti audio (ad. es. singoli suoni, musica) sincronizzandoli con l'animazione.
5.1 - RENDERING E OTTIMIZZAZIONE
Eseguire il rendering dell'animazione, ottimizzando il formato per i diversi ambienti e dispositivi (web, mobile, eBook interattivi, tv, Cinema).

SCHEDA SITUAZIONI TIPO	**SST-GRA-08 - REALIZZAZIONE DI MODELLI E ANIMAZIONI 3D** A partire da un progetto esecutivo, il soggetto è in grado di realizzare modelli e animazioni tridimensionali utilizzando software di grafica ed animazione in 3D, tenendo conto dei vincoli tecnici/economici, dei media prescelti (web, mobile, e-book interattivi, tv, cinema) e dei fruitori finali del prodotto.	Versione 1.2 15/07/15



SCHEDA SITUAZIONI TIPO	**SST-ICT-01 - REALIZZAZIONE DI INTERFACCE GRAFICHE** Sulla base delle indicazioni di progetto e partendo dal materiale testuale e grafico fornito, il soggetto è in grado di realizzare interfacce grafiche interattive (es. sito web, applicazione mobile, edizioni interattive), curando in particolare l'efficacia dell'esperienza utente.	Versione 1.3 23/04/15

1 - CONTROLLO MATERIALE

1.2 - STRUTTURA DEL TESTO
Effettuare operazioni di ottimizzazione del testo in funzione della struttura e dei dati del progetto applicativo/web da realizzare (es. rimuovere formattazione e stili sovrabbondanti).

1.1 - ANALISI MATERIALI
Verificare la consistenza e la qualità dei materiali forniti in rapporto al prodotto che si deve realizzare, richiedendo eventuali integrazioni al cliente o realizzando in proprio gli elementi mancanti.

2 - STRUTTURA

2.3 - TAG STRUTTURATI
Progettare struttura ed interazione partendo da formati di interscambio a cui associare un valore semantico e di struttura (es. XML).

2.2 - INTERAZIONE
Strutturare i contenuti più complessi (es. liste, tabelle, form) e le modalità di interazione (Interaction Design) in accordo con le specifiche del contesto applicativo (es. mobile, desktop, TV).

2.1 - STRUTTURARE IL DOCUMENTO
Definire la struttura del documento/applicazione HTML nelle sue parti strutturali e di navigazione utilizzando i tag più comuni (es. titoli, paragrafi, immagini, video, ancore).

3 - OTTIMIZZAZIONE CONTENUTI MULTIMEDIALI

3.3 - OTTIMIZZARE AUDIO E VIDEO
Ottimizzare contenuti multimediali (audio e video) attraverso la transcodifica e il salvataggio in formato web-ready.

3.2 – INTEGRAZIONE
Realizzare integrazione con le funzionalità native del dispositivo, quali GPS, sensori, schermo touch, multimedialità, risoluzione schermo, accelerazione grafica et al.

3.1 - OTTIMIZZARE IMMAGINI E ILLUSTRAZIONI
Ottimizzare immagini, illustrazioni ed elementi multimediali per l'uso on-line (es. dimensione e tecniche di compressione), separando eventuali elementi allo scopo di renderli interattivi nell'interfaccia.

4 - LAYOUT

4.4 - COMPILARE CSS DINAMICI
Usare framework dedicati alla compilazione dinamica dei fogli stile che si integrano con CMS (es. Less).

4.3 - EFFETTI CSS3
Usare l'interattività e gli effetti CSS3 per migliorare il risultato finale.

4.2 - SELETTORI AVANZATI
Utilizzare i selettori avanzati (es. selettore child) per individuare e stilizzare elementi univoci (es. drop cap) all'interno del layout.

4.1 - LAYOUT DI BASE
Definire il layout e il posizionamento CSS degli elementi (es. uso dei sistemi a griglia come Bootstrap) comprensivo della loro stilizzazione tipografica in funzione delle diverse piattaforme (es. iOS, Android).

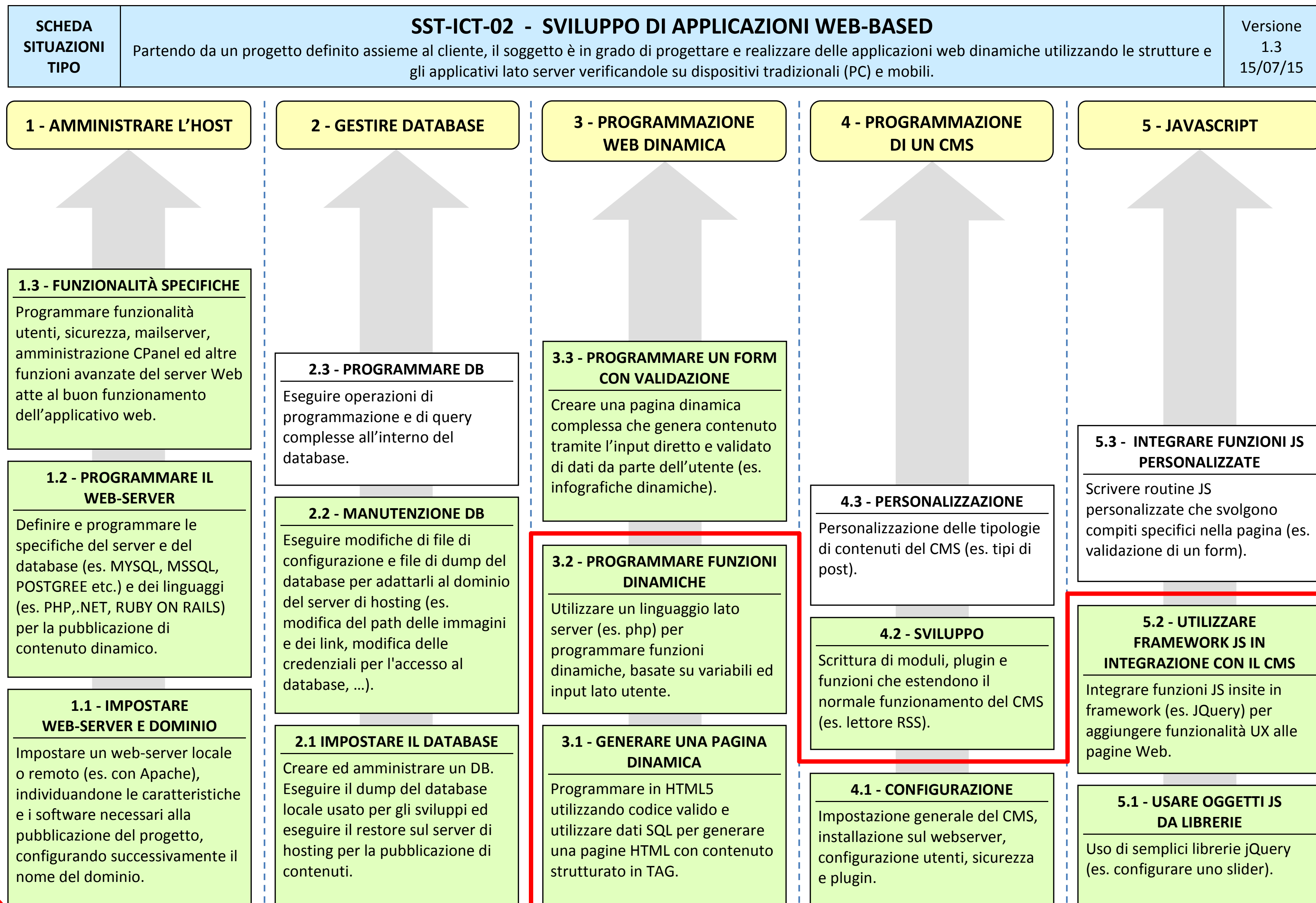
5 - OTTIMIZZAZIONE PER DISPOSITIVI MOBILE

5.2 – ANALISI E FILTRAGGIO
Analizzare e filtrare materiali/contenuti per la fruizione ottimizzata da dispositivi mobili.

5.1 – OTTIMIZZAZIONE CSS
Ottimizzare CSS per dispositivi mobili, mediante utilizzo di media query e soluzioni ad hoc finalizzate alla portabilità di un sito in modalità responsive sulle differenti piattaforme mobili presenti sul mercato.

Q

Q


SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-ICT-02 - SVILUPPO DI APPLICAZIONI WEB-BASED
Partendo da un progetto definito assieme al cliente, il soggetto è in grado di progettare e realizzare delle applicazioni web dinamiche utilizzando le strutture e gli applicativi lato server verificandole su dispositivi tradizionali (PC) e mobili.
Versione 1.3 15/07/15
1 - AMMINISTRARE L'HOST
2 - GESTIRE DATABASE
3 - PROGRAMMAZIONE WEB DINAMICA
4 - PROGRAMMAZIONE DI UN CMS
5 - JAVASCRIPT
1.3 - FUNZIONALITÀ SPECIFICHE
Programmare funzionalità utenti, sicurezza, mailserver, amministrazione CPanel ed altre funzioni avanzate del server Web atte al buon funzionamento dell'applicativo web.
1.2 - PROGRAMMARE IL WEB-SERVER
Definire e programmare le specifiche del server e del database (es. MYSQL, MSSQL, POSTGREE etc.) e dei linguaggi (es. PHP,.NET, RUBY ON RAILS) per la pubblicazione di contenuto dinamico.
1.1 - IMPOSTARE WEB-SERVER E DOMINIO
Impostare un web-server locale o remoto (es. con Apache), individuandone le caratteristiche e i software necessari alla pubblicazione del progetto, configurando successivamente il nome del dominio.
2.3 - PROGRAMMARE DB
Eseguire operazioni di programmazione e di query complesse all'interno del database.
2.2 - MANUTENZIONE DB
Eseguire modifiche di file di configurazione e file di dump del database per adattarli al dominio del server di hosting (es. modifica del path delle immagini e dei link, modifica delle credenziali per l'accesso al database, …).
2.1 IMPOSTARE IL DATABASE
Creare ed amministrare un DB. Eseguire il dump del database locale usato per gli sviluppi ed eseguire il restore sul server di hosting per la pubblicazione di contenuti.
3.3 - PROGRAMMARE UN FORM CON VALIDAZIONE
Creare una pagina dinamica complessa che genera contenuto tramite l'input diretto e validato di dati da parte dell'utente (es. infografiche dinamiche).
3.2 - PROGRAMMARE FUNZIONI DINAMICHE
Utilizzare un linguaggio lato server (es. php) per programmare funzioni dinamiche, basate su variabili ed input lato utente.
3.1 - GENERARE UNA PAGINA DINAMICA
Programmare in HTML5 utilizzando codice valido e utilizzare dati SQL per generare una pagine HTML con contenuto strutturato in TAG.
4.3 - PERSONALIZZAZIONE
Personalizzazione delle tipologie di contenuti del CMS (es. tipi di post).
4.2 - SVILUPPO
Scrittura di moduli, plugin e funzioni che estendono il normale funzionamento del CMS (es. lettore RSS).
4.1 - CONFIGURAZIONE
Impostazione generale del CMS, installazione sul webserver, configurazione utenti, sicurezza e plugin.
5.3 - INTEGRARE FUNZIONI JS PERSONALIZZATE
Scrivere routine JS personalizzate che svolgono compiti specifici nella pagina (es. validazione di un form).
5.2 - UTILIZZARE FRAMEWORK JS IN INTEGRAZIONE CON IL CMS
Integrare funzioni JS insite in framework (es. JQuery) per aggiungere funzionalità UX alle pagine Web.
5.1 - USARE OGGETTI JS DA LIBRERIE
Uso di semplici librerie jQuery (es. configurare uno slider).
Q
Q

Area professionale: **CULTURA, INFORMAZIONE E TECNOLOGIE INFORMATICHE**

Settore economico professionale: **STAMPA ED EDITORIA**

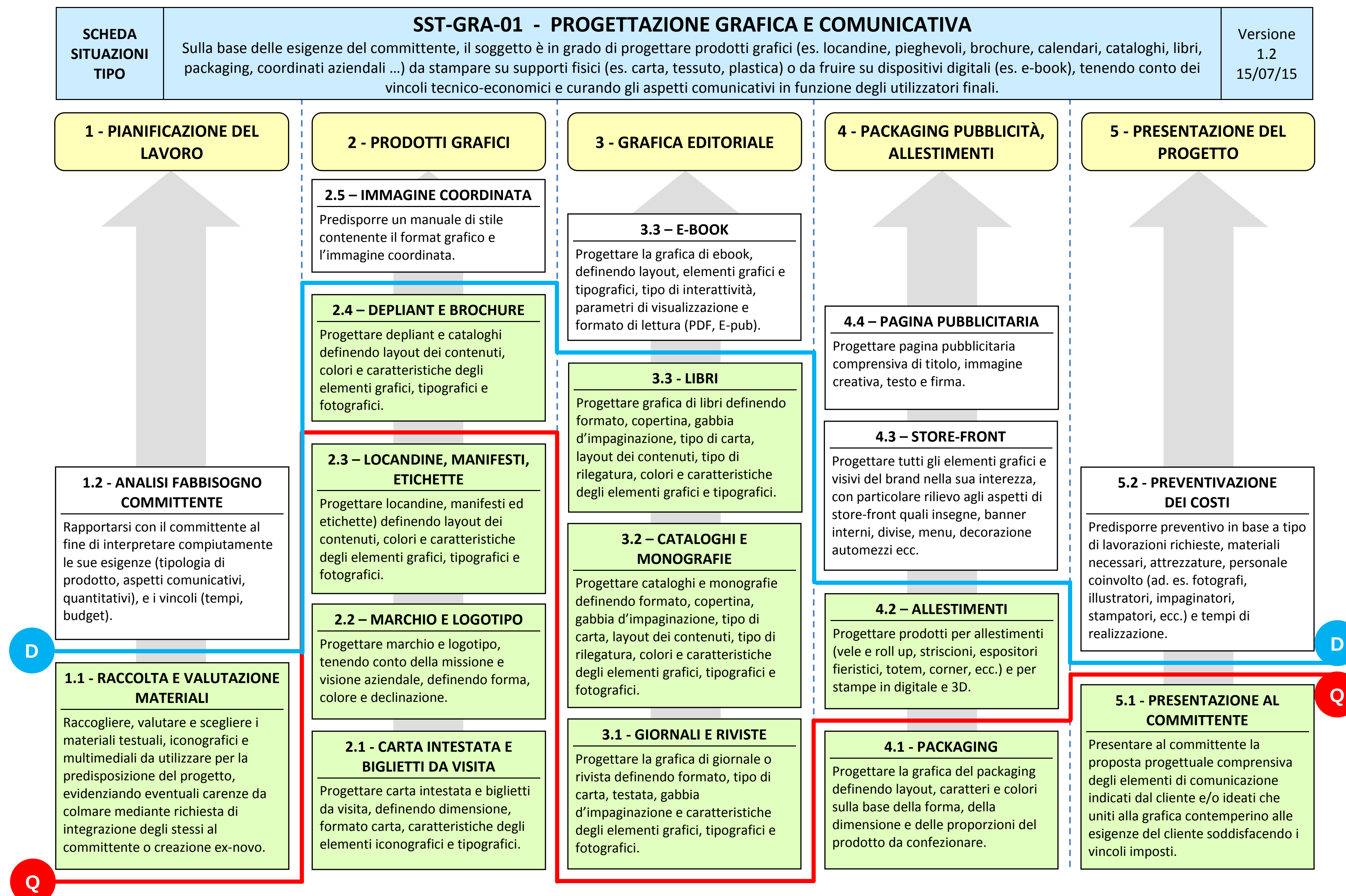
Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE GRAFICO**

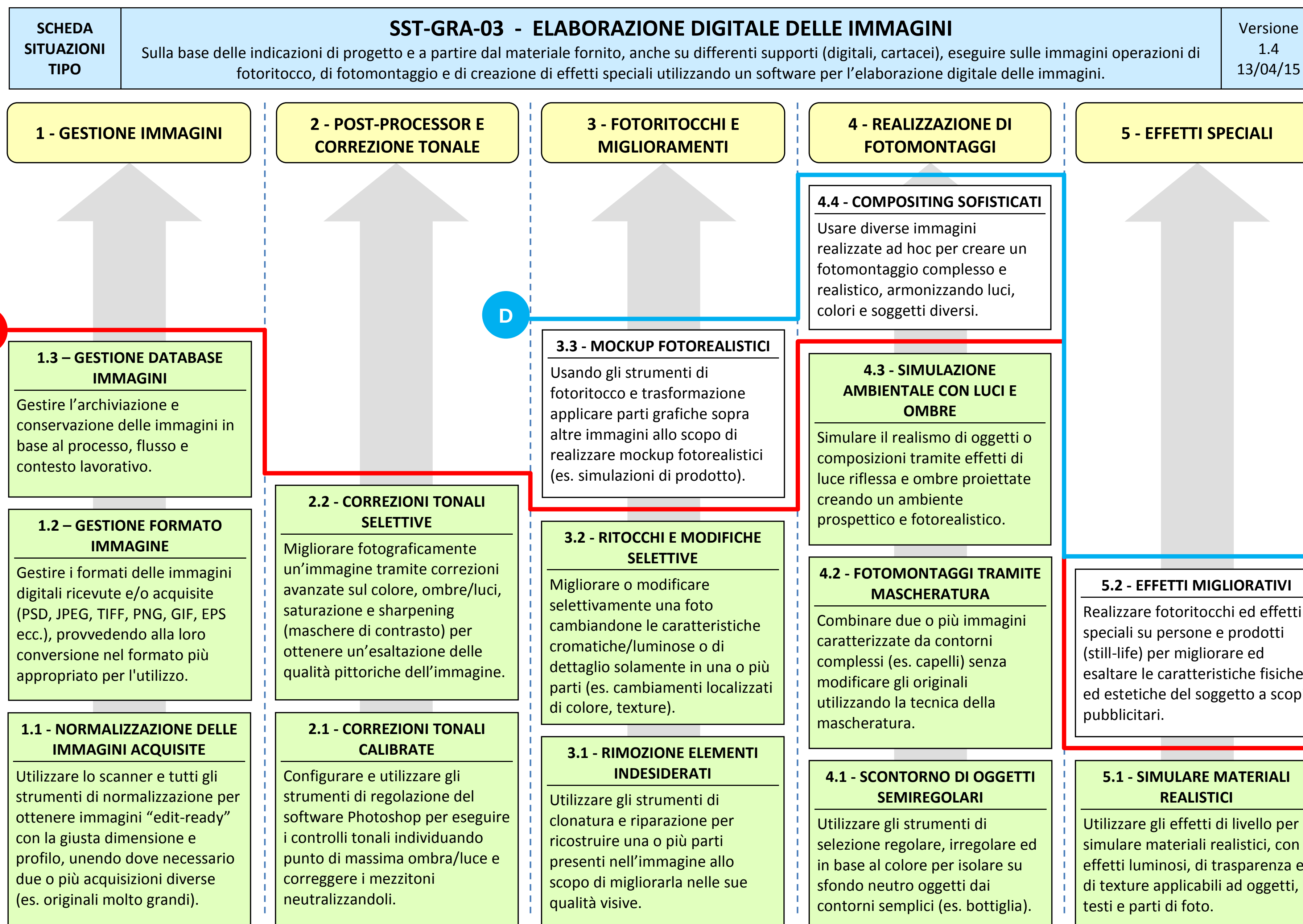
Standard professionali regionali per il Diploma professionale di:

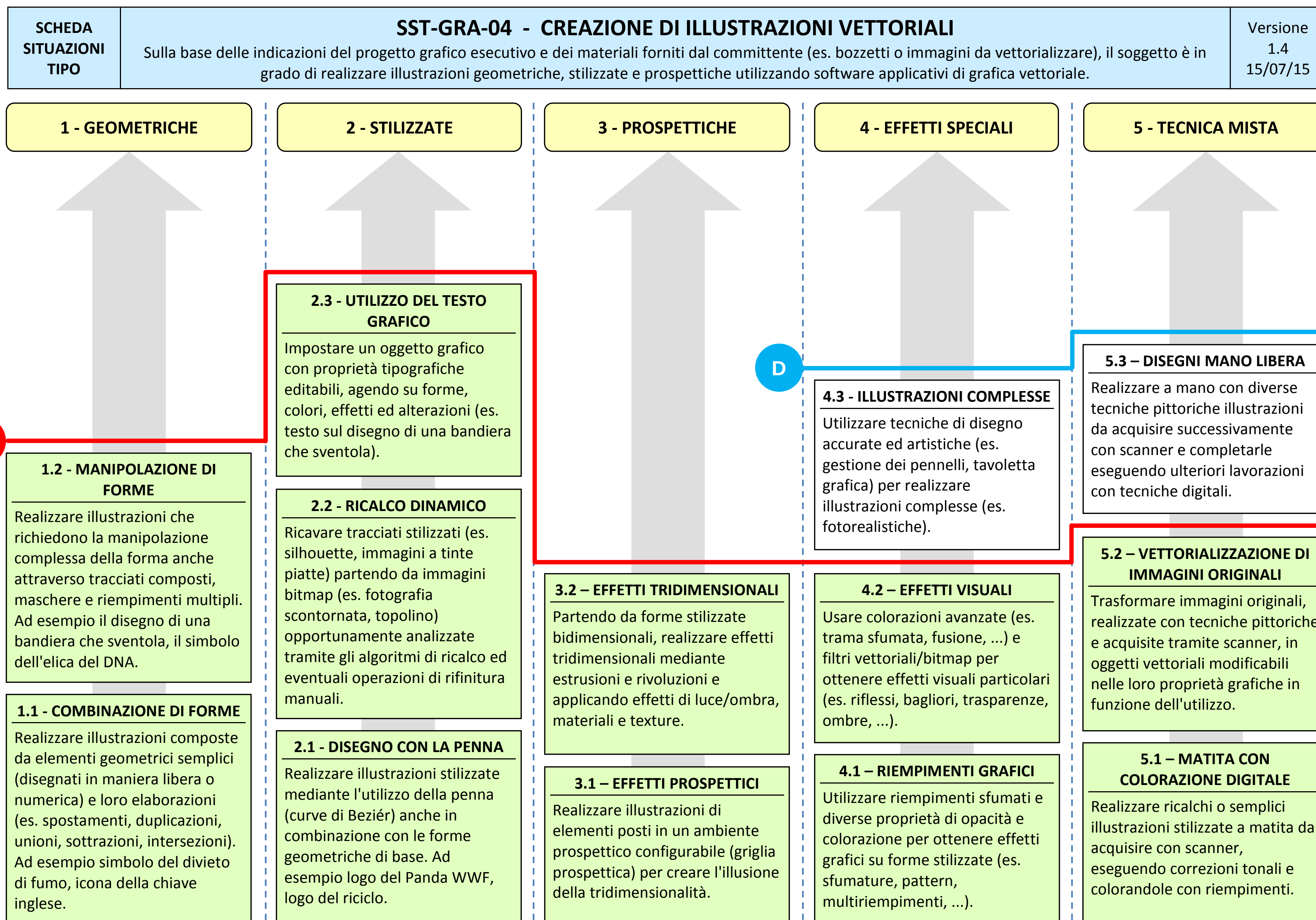
TECNICO GRAFICO

Codice	*Titolo della QPR*	*EQF*	*Nel profilo la QPR è sviluppata in modo:*	*Note sulle SST correlate*
QPR-GRA-01	Progettazione grafica e comunicativa	4	Completo	
QPR-GRA-03	Elaborazione digitale delle immagini	3	Esteso	
QPR-GRA-04	Creazione di illustrazioni vettoriali	3	Esteso	
QPR-GRA-07	Realizzazione di animazioni 2D	3	Esteso	
QPR-GRA-08	Realizzazione di modelli e animazioni 3D	4	Completo	
QPR-ICT-01	Realizzazione di interfacce grafiche	3	Esteso	
QPR-ICT-02	Sviluppo di applicazioni web-based	4	Parziale	

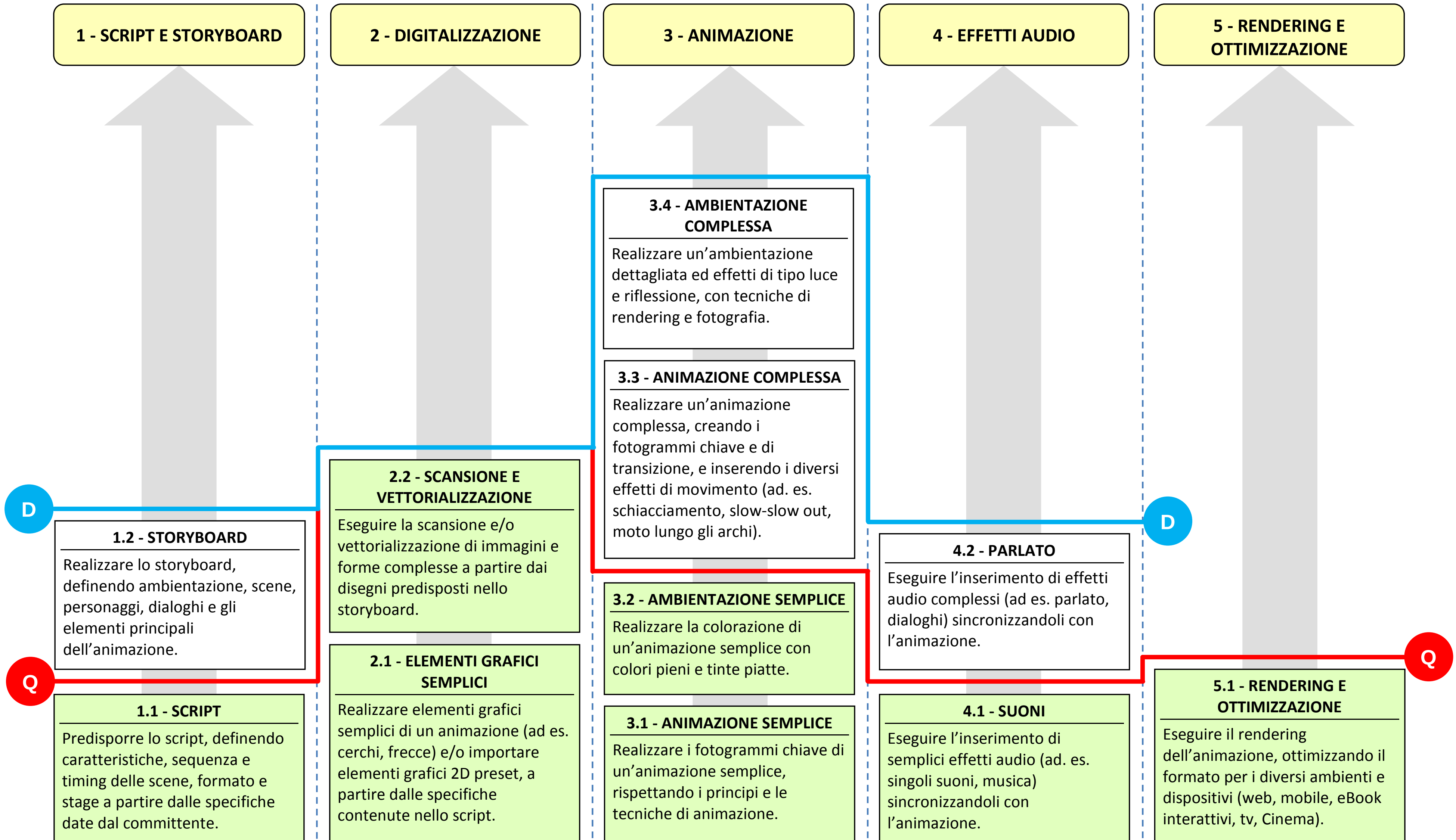
Per ciascuna delle QPR costituenti il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

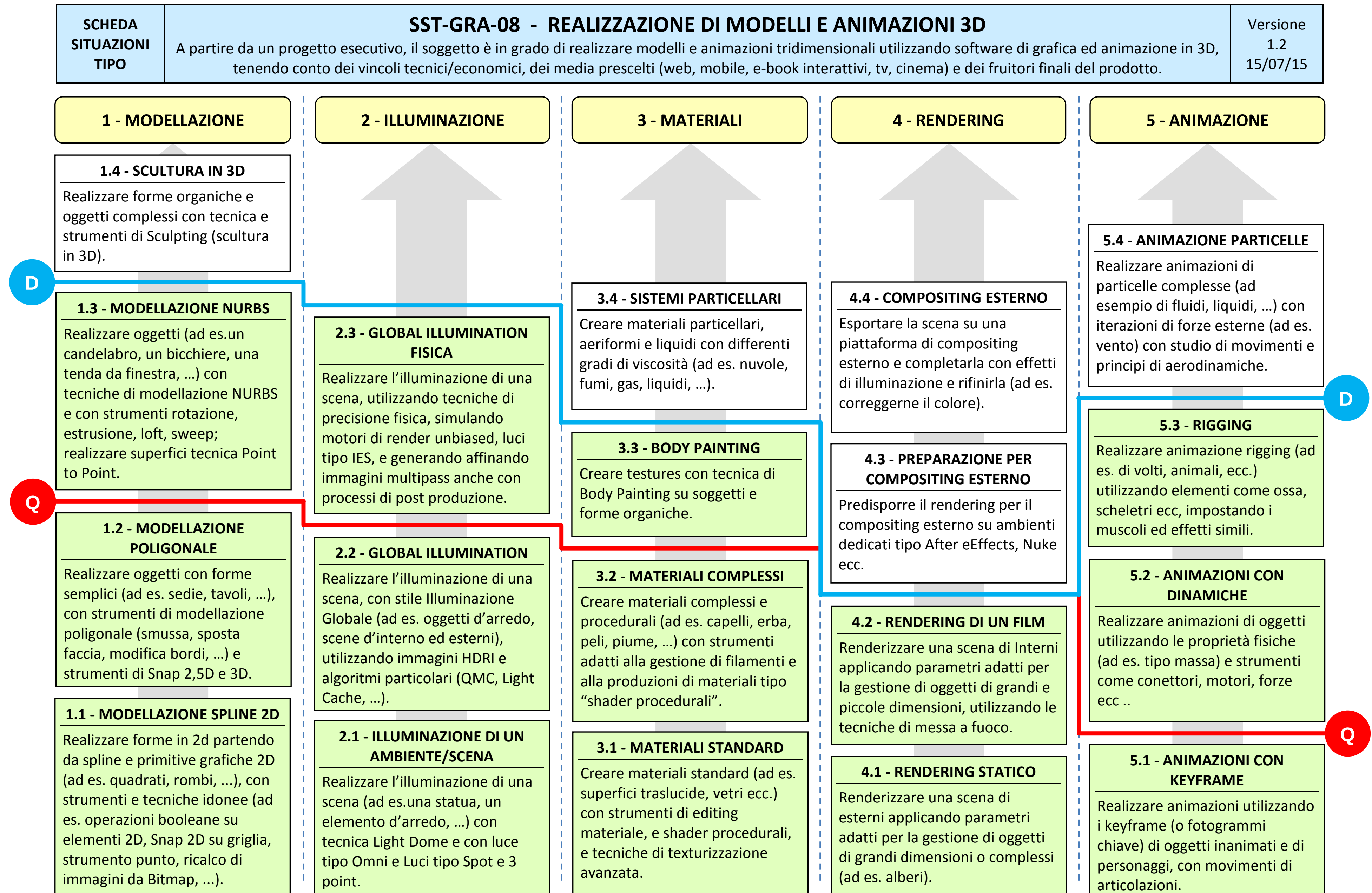

SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-GRA-01 - PROGETTAZIONE GRAFICA E COMUNICATIVA
Sulla base delle esigenze del committente, il soggetto è in grado di progettare prodotti grafici (es. locandine, pieghevoli, brochure, calendari, cataloghi, libri, packaging, coordinati aziendali …) da stampare su supporti fisici (es. carta, tessuto, plastica) o da fruire su dispositivi digitali (es. e-book), tenendo conto dei vincoli tecnico-economici e curando gli aspetti comunicativi in funzione degli utilizzatori finali.
Versione 1.2 15/07/15
1 - PIANIFICAZIONE DEL LAVORO
2 - PRODOTTI GRAFICI
3 - GRAFICA EDITORIALE
4 - PACKAGING PUBBLICITÀ, ALLESTIMENTI
5 - PRESENTAZIONE DEL PROGETTO
1.2 - ANALISI FABBISOGNO COMMITTENTE
Rapportarsi con il committente al fine di interpretare compiutamente le sue esigenze (tipologia di prodotto, aspetti comunicativi, quantitativi), e i vincoli (tempi, budget).
1.1 - RACCOLTA E VALUTAZIONE MATERIALI
Raccogliere, valutare e scegliere i materiali testuali, iconografici e multimediali da utilizzare per la predisposizione del progetto, evidenziando eventuali carenze da colmare mediante richiesta di integrazione degli stessi al committente o creazione ex-novo.
2.5 – IMMAGINE COORDINATA
Predisporre un manuale di stile contenente il format grafico e l’immagine coordinata.
2.4 – DEPLIANT E BROCHURE
Progettare depliant e cataloghi definendo layout dei contenuti, colori e caratteristiche degli elementi grafici, tipografici e fotografici.
2.3 – LOCANDINE, MANIFESTI, ETICHETTE
Progettare locandine, manifesti ed etichette) definendo layout dei contenuti, colori e caratteristiche degli elementi grafici, tipografici e fotografici.
2.2 – MARCHIO E LOGOTIPO
Progettare marchio e logotipo, tenendo conto della missione e visione aziendale, definendo forma, colore e declinazione.
2.1 - CARTA INTESTATA E BIGLIETTI DA VISITA
Progettare carta intestata e biglietti da visita, definendo dimensione, formato carta, caratteristiche degli elementi iconografici e tipografici.
3.3 – E-BOOK
Progettare la grafica di ebook, definendo layout, elementi grafici e tipografici, tipo di interattività, parametri di visualizzazione e formato di lettura (PDF, E-pub).
3.3 - LIBRI
Progettare grafica di libri definendo formato, copertina, gabbia d’impaginazione, tipo di carta, layout dei contenuti, tipo di rilegatura, colori e caratteristiche degli elementi grafici e tipografici.
3.2 – CATALOGHI E MONOGRAFIE
Progettare cataloghi e monografie definendo formato, copertina, gabbia d’impaginazione, tipo di carta, layout dei contenuti, tipo di rilegatura, colori e caratteristiche degli elementi grafici, tipografici e fotografici.
3.1 - GIORNALI E RIVISTE
Progettare la grafica di giornale o rivista definendo formato, tipo di carta, testata, gabbia d’impaginazione e caratteristiche degli elementi grafici, tipografici e fotografici.
4.4 – PAGINA PUBBLICITARIA
Progettare pagina pubblicitaria comprensiva di titolo, immagine creativa, testo e firma.
4.3 – STORE-FRONT
Progettare tutti gli elementi grafici e visivi del brand nella sua interezza, con particolare rilievo agli aspetti di store-front quali insegne, banner interni, divise, menu, decorazione automezzi ecc.
4.2 – ALLESTIMENTI
Progettare prodotti per allestimenti (vele e roll up, striscioni, espositori fieristici, totem, corner, ecc.) e per stampe in digitale e 3D.
4.1 - PACKAGING
Progettare la grafica del packaging definendo layout, caratteri e colori sulla base della forma, della dimensione e delle proporzioni del prodotto da confezionare.
5.2 - PREVENTIVAZIONE DEI COSTI
Predisporre preventivo in base a tipo di lavorazioni richieste, materiali necessari, attrezzature, personale coinvolto (ad. es. fotografi, illustratori, impaginatori, stampatori, ecc.) e tempi di realizzazione.
5.1 - PRESENTAZIONE AL COMMITTENTE
Presentare al committente la proposta progettuale comprensiva degli elementi di comunicazione indicati dal cliente e/o ideati che uniti alla grafica contemperino alle esigenze del cliente soddisfacendo i vincoli imposti.
D
D
Q
Q


SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-GRA-03 - ELABORAZIONE DIGITALE DELLE IMMAGINI
Sulla base delle indicazioni di progetto e a partire dal materiale fornito, anche su differenti supporti (digitali, cartacei), eseguire sulle immagini operazioni di fotoritocco, di fotomontaggio e di creazione di effetti speciali utilizzando un software per l'elaborazione digitale delle immagini.
Versione 1.4 13/04/15
1 - GESTIONE IMMAGINI
2 - POST-PROCESSOR E CORREZIONE TONALE
3 - FOTORITOCCHI E MIGLIORAMENTI
4 - REALIZZAZIONE DI FOTOMONTAGGI
5 - EFFETTI SPECIALI
Q
D
4.4 - COMPOSITING SOFISTICATI
Usare diverse immagini realizzate ad hoc per creare un fotomontaggio complesso e realistico, armonizzando luci, colori e soggetti diversi.
1.3 – GESTIONE DATABASE IMMAGINI
Gestire l'archiviazione e conservazione delle immagini in base al processo, flusso e contesto lavorativo.
3.3 - MOCKUP FOTOREALISTICI
Usando gli strumenti di fotoritocco e trasformazione applicare parti grafiche sopra altre immagini allo scopo di realizzare mockup fotorealistici (es. simulazioni di prodotto).
4.3 - SIMULAZIONE AMBIENTALE CON LUCI E OMBRE
Simulare il realismo di oggetti o composizioni tramite effetti di luce riflessa e ombre proiettate creando un ambiente prospettico e fotorealistico.
2.2 - CORREZIONI TONALI SELETTIVE
Migliorare fotograficamente un'immagine tramite correzioni avanzate sul colore, ombre/luci, saturazione e sharpening (maschere di contrasto) per ottenere un'esaltazione delle qualità pittoriche dell'immagine.
1.2 – GESTIONE FORMATO IMMAGINE
Gestire i formati delle immagini digitali ricevute e/o acquisite (PSD, JPEG, TIFF, PNG, GIF, EPS ecc.), provvedendo alla loro conversione nel formato più appropriato per l'utilizzo.
3.2 - RITOCCHI E MODIFICHE SELETTIVE
Migliorare o modificare selettivamente una foto cambiandone le caratteristiche cromatiche/luminose o di dettaglio solamente in una o più parti (es. cambiamenti localizzati di colore, texture).
D
4.2 - FOTOMONTAGGI TRAMITE MASCHERATURA
Combinare due o più immagini caratterizzate da contorni complessi (es. capelli) senza modificare gli originali utilizzando la tecnica della mascheratura.
5.2 - EFFETTI MIGLIORATIVI
Realizzare fotoritocchi ed effetti speciali su persone e prodotti (still-life) per migliorare ed esaltare le caratteristiche fisiche ed estetiche del soggetto a scopi pubblicitari.
Q
1.1 - NORMALIZZAZIONE DELLE IMMAGINI ACQUISITE
Utilizzare lo scanner e tutti gli strumenti di normalizzazione per ottenere immagini "edit-ready" con la giusta dimensione e profilo, unendo dove necessario due o più acquisizioni diverse (es. originali molto grandi).
2.1 - CORREZIONI TONALI CALIBRATE
Configurare e utilizzare gli strumenti di regolazione del software Photoshop per eseguire i controlli tonali individuando punto di massima ombra/luce e correggere i mezzitoni neutralizzandoli.
3.1 - RIMOZIONE ELEMENTI INDESIDERATI
Utilizzare gli strumenti di clonatura e riparazione per ricostruire una o più parti presenti nell'immagine allo scopo di migliorarla nelle sue qualità visive.
4.1 - SCONTORNO DI OGGETTI SEMIREGOLARI
Utilizzare gli strumenti di selezione regolare, irregolare ed in base al colore per isolare su sfondo neutro oggetti dai contorni semplici (es. bottiglia).
5.1 - SIMULARE MATERIALI REALISTICI
Utilizzare gli effetti di livello per simulare materiali realistici, con effetti luminosi, di trasparenza e di texture applicabili ad oggetti, testi e parti di foto.

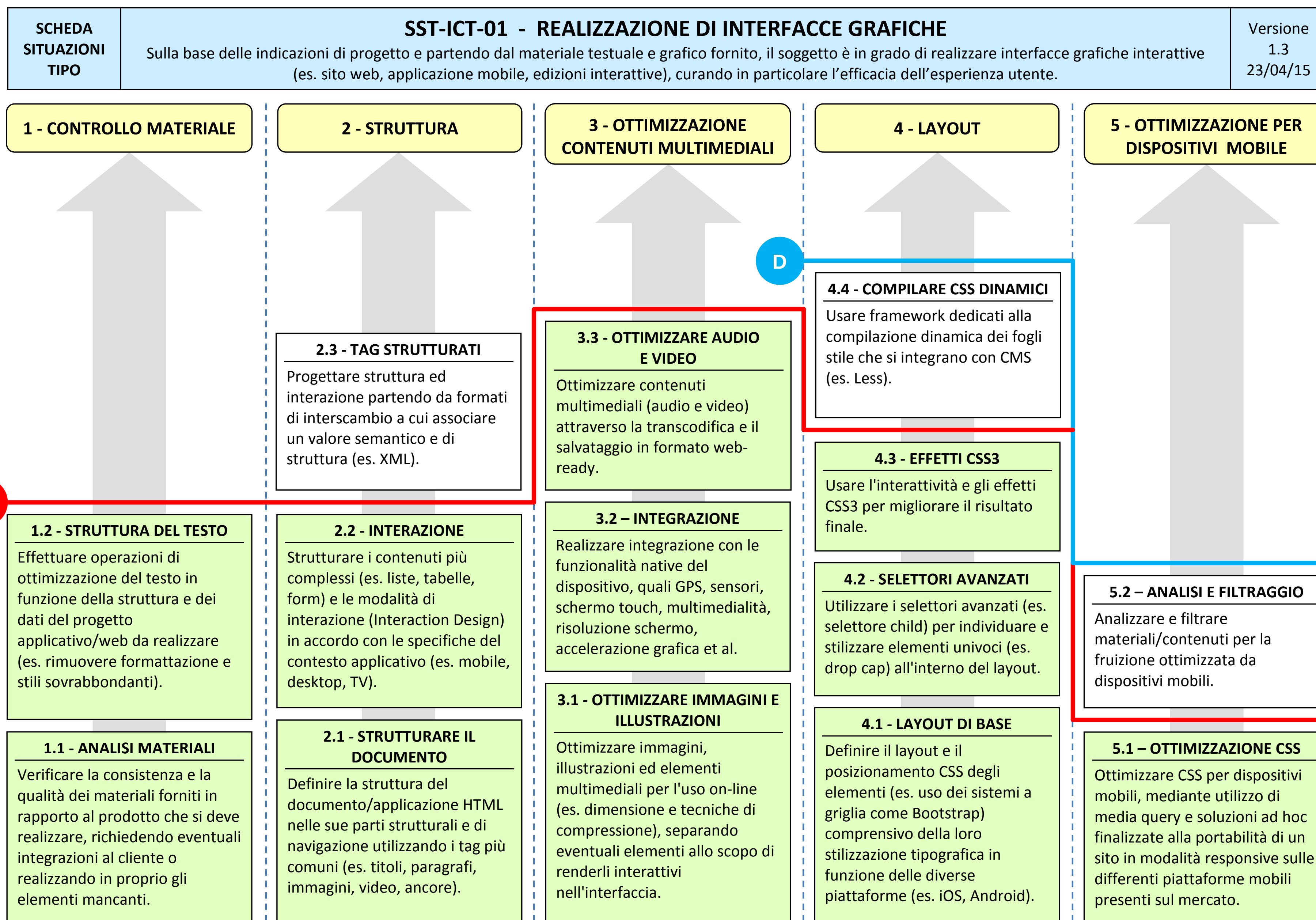

SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-GRA-04 - CREAZIONE DI ILLUSTRAZIONI VETTORIALI
Sulla base delle indicazioni del progetto grafico esecutivo e dei materiali forniti dal committente (es. bozzetti o immagini da vettorializzare), il soggetto è in grado di realizzare illustrazioni geometriche, stilizzate e prospettiche utilizzando software applicativi di grafica vettoriale.
Versione 1.4 15/07/15
1 - GEOMETRICHE
2 - STILIZZATE
3 - PROSPETTICHE
4 - EFFETTI SPECIALI
5 - TECNICA MISTA
Q
D
D
Q
1.2 - MANIPOLAZIONE DI FORME
Realizzare illustrazioni che richiedono la manipolazione complessa della forma anche attraverso tracciati composti, maschere e riempimenti multipli. Ad esempio il disegno di una bandiera che sventola, il simbolo dell'elica del DNA.
1.1 - COMBINAZIONE DI FORME
Realizzare illustrazioni composte da elementi geometrici semplici (disegnati in maniera libera o numerica) e loro elaborazioni (es. spostamenti, duplicazioni, unioni, sottrazioni, intersezioni). Ad esempio simbolo del divieto di fumo, icona della chiave inglese.
2.3 - UTILIZZO DEL TESTO GRAFICO
Impostare un oggetto grafico con proprietà tipografiche editabili, agendo su forme, colori, effetti ed alterazioni (es. testo sul disegno di una bandiera che sventola).
2.2 - RICALCO DINAMICO
Ricavare tracciati stilizzati (es. silhouette, immagini a tinte piatte) partendo da immagini bitmap (es. fotografia scontornata, topolino) opportunamente analizzate tramite gli algoritmi di ricalco ed eventuali operazioni di rifinitura manuali.
2.1 - DISEGNO CON LA PENNA
Realizzare illustrazioni stilizzate mediante l'utilizzo della penna (curve di Beziér) anche in combinazione con le forme geometriche di base. Ad esempio logo del Panda WWF, logo del riciclo.
3.2 – EFFETTI TRIDIMENSIONALI
Partendo da forme stilizzate bidimensionali, realizzare effetti tridimensionali mediante estrusioni e rivoluzioni e applicando effetti di luce/ombra, materiali e texture.
3.1 – EFFETTI PROSPETTICI
Realizzare illustrazioni di elementi posti in un ambiente prospettico configurabile (griglia prospettica) per creare l'illusione della tridimensionalità.
4.3 - ILLUSTRAZIONI COMPLESSE
Utilizzare tecniche di disegno accurate ed artistiche (es. gestione dei pennelli, tavoletta grafica) per realizzare illustrazioni complesse (es. fotorealistiche).
4.2 – EFFETTI VISUALI
Usare colorazioni avanzate (es. trama sfumata, fusione, ...) e filtri vettoriali/bitmap per ottenere effetti visuali particolari (es. riflessi, bagliori, trasparenze, ombre, ...).
4.1 – RIEMPIMENTI GRAFICI
Utilizzare riempimenti sfumati e diverse proprietà di opacità e colorazione per ottenere effetti grafici su forme stilizzate (es. sfumature, pattern, multiriempimenti, ...).
5.3 – DISEGNI MANO LIBERA
Realizzare a mano con diverse tecniche pittoriche illustrazioni da acquisire successivamente con scanner e completarle eseguendo ulteriori lavorazioni con tecniche digitali.
5.2 – VETTORIALIZZAZIONE DI IMMAGINI ORIGINALI
Trasformare immagini originali, realizzate con tecniche pittoriche e acquisite tramite scanner, in oggetti vettoriali modificabili nelle loro proprietà grafiche in funzione dell'utilizzo.
5.1 – MATITA CON COLORAZIONE DIGITALE
Realizzare ricalchi o semplici illustrazioni stilizzate a matita da acquisire con scanner, eseguendo correzioni tonali e colorandole con riempimenti.

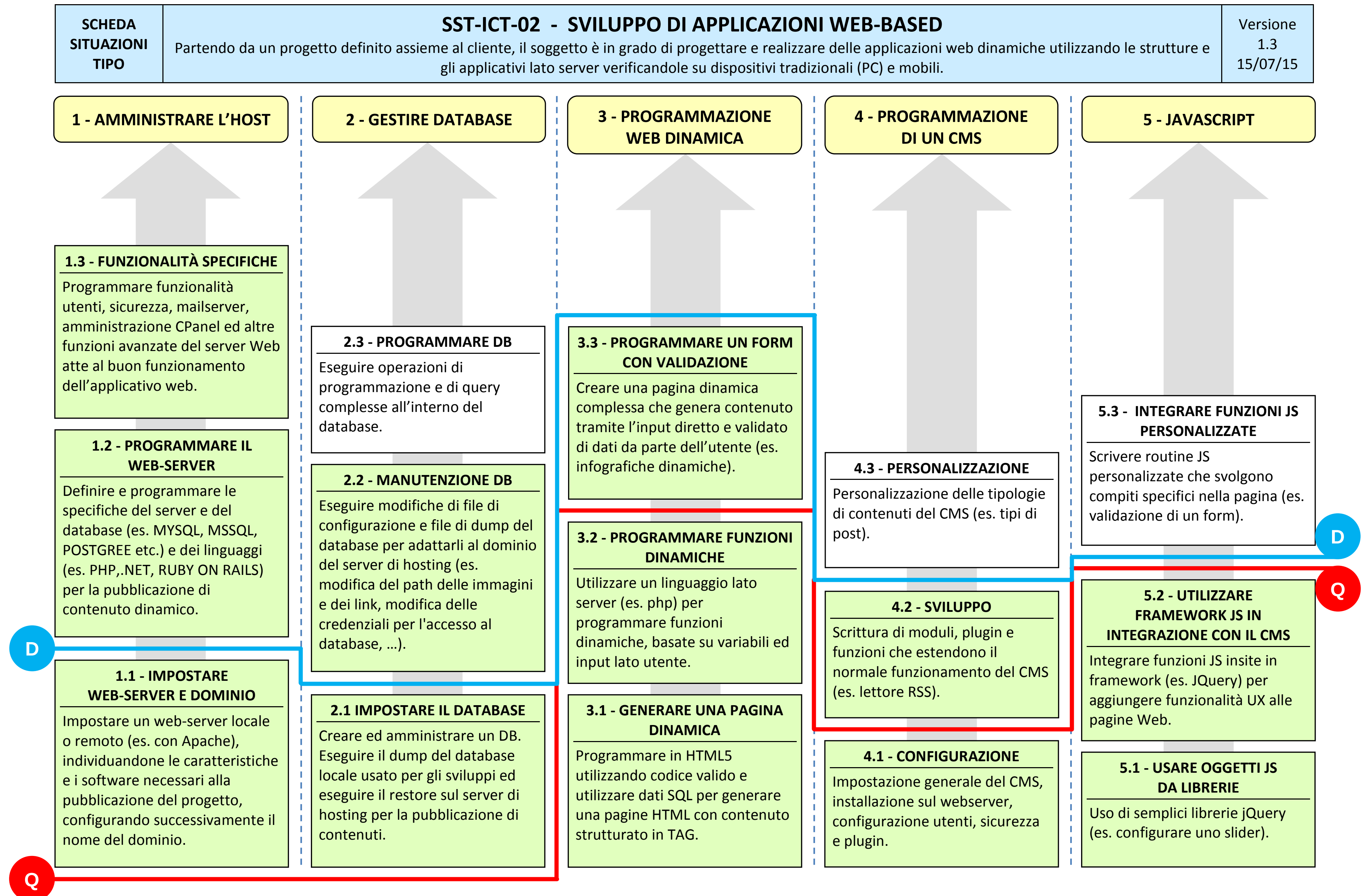
SCHEDA SITUAZIONI TIPO	**SST-GRA-07 - REALIZZAZIONE DI ANIMAZIONI 2D** A partire da uno storyboard, il soggetto è in grado di realizzare animazioni digitali utilizzando software di animazione in 2D, tenendo conto dei vincoli tecnici/economici, dei media prescelti (web, mobile, e-book interattivi, tv, cinema) e dei fruitori finali del prodotto di animazione.	Versione 1.2 15/07/15




SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-GRA-08 - REALIZZAZIONE DI MODELLI E ANIMAZIONI 3D
A partire da un progetto esecutivo, il soggetto è in grado di realizzare modelli e animazioni tridimensionali utilizzando software di grafica ed animazione in 3D, tenendo conto dei vincoli tecnici/economici, dei media prescelti (web, mobile, e-book interattivi, tv, cinema) e dei fruitori finali del prodotto.
Versione 1.2 15/07/15
1 - MODELLAZIONE
2 - ILLUMINAZIONE
3 - MATERIALI
4 - RENDERING
5 - ANIMAZIONE
1.4 - SCULTURA IN 3D
Realizzare forme organiche e oggetti complessi con tecnica e strumenti di Sculpting (scultura in 3D).
1.3 - MODELLAZIONE NURBS
Realizzare oggetti (ad es.un candelabro, un bicchiere, una tenda da finestra, …) con tecniche di modellazione NURBS e con strumenti rotazione, estrusione, loft, sweep; realizzare superfici tecnica Point to Point.
1.2 - MODELLAZIONE POLIGONALE
Realizzare oggetti con forme semplici (ad es. sedie, tavoli, …), con strumenti di modellazione poligonale (smussa, sposta faccia, modifica bordi, …) e strumenti di Snap 2,5D e 3D.
1.1 - MODELLAZIONE SPLINE 2D
Realizzare forme in 2d partendo da spline e primitive grafiche 2D (ad es. quadrati, rombi, ...), con strumenti e tecniche idonee (ad es. operazioni booleane su elementi 2D, Snap 2D su griglia, strumento punto, ricalco di immagini da Bitmap, ...).
2.3 - GLOBAL ILLUMINATION FISICA
Realizzare l'illuminazione di una scena, utilizzando tecniche di precisione fisica, simulando motori di render unbiased, luci tipo IES, e generando affinando immagini multipass anche con processi di post produzione.
2.2 - GLOBAL ILLUMINATION
Realizzare l'illuminazione di una scena, con stile Illuminazione Globale (ad es. oggetti d'arredo, scene d'interno ed esterni), utilizzando immagini HDRI e algoritmi particolari (QMC, Light Cache, …).
2.1 - ILLUMINAZIONE DI UN AMBIENTE/SCENA
Realizzare l'illuminazione di una scena (ad es.una statua, un elemento d'arredo, …) con tecnica Light Dome e con luce tipo Omni e Luci tipo Spot e 3 point.
3.4 - SISTEMI PARTICELLARI
Creare materiali particellari, aeriformi e liquidi con differenti gradi di viscosità (ad es. nuvole, fumi, gas, liquidi, …).
3.3 - BODY PAINTING
Creare testures con tecnica di Body Painting su soggetti e forme organiche.
3.2 - MATERIALI COMPLESSI
Creare materiali complessi e procedurali (ad es. capelli, erba, peli, piume, …) con strumenti adatti alla gestione di filamenti e alla produzioni di materiali tipo "shader procedurali".
3.1 - MATERIALI STANDARD
Creare materiali standard (ad es. superfici traslucide, vetri ecc.) con strumenti di editing materiale, e shader procedurali, e tecniche di texturizzazione avanzata.
4.4 - COMPOSITING ESTERNO
Esportare la scena su una piattaforma di compositing esterno e completarla con effetti di illuminazione e rifinirla (ad es. correggerne il colore).
4.3 - PREPARAZIONE PER COMPOSITING ESTERNO
Predisporre il rendering per il compositing esterno su ambienti dedicati tipo After eEffects, Nuke ecc.
4.2 - RENDERING DI UN FILM
Renderizzare una scena di Interni applicando parametri adatti per la gestione di oggetti di grandi e piccole dimensioni, utilizzando le tecniche di messa a fuoco.
4.1 - RENDERING STATICO
Renderizzare una scena di esterni applicando parametri adatti per la gestione di oggetti di grandi dimensioni o complessi (ad es. alberi).
5.4 - ANIMAZIONE PARTICELLE
Realizzare animazioni di particelle complesse (ad esempio di fluidi, liquidi, …) con iterazioni di forze esterne (ad es. vento) con studio di movimenti e principi di aerodinamiche.
5.3 - RIGGING
Realizzare animazione rigging (ad es. di volti, animali, ecc.) utilizzando elementi come ossa, scheletri ecc, impostando i muscoli ed effetti simili.
5.2 - ANIMAZIONI CON DINAMICHE
Realizzare animazioni di oggetti utilizzando le proprietà fisiche (ad es. tipo massa) e strumenti come conettori, motori, forze ecc ..
5.1 - ANIMAZIONI CON KEYFRAME
Realizzare animazioni utilizzando i keyframe (o fotogrammi chiave) di oggetti inanimati e di personaggi, con movimenti di articolazioni.
D
Q
D
Q

SCHEDA SITUAZIONI TIPO	**SST-ICT-01 - REALIZZAZIONE DI INTERFACCE GRAFICHE** Sulla base delle indicazioni di progetto e partendo dal materiale testuale e grafico fornito, il soggetto è in grado di realizzare interfacce grafiche interattive (es. sito web, applicazione mobile, edizioni interattive), curando in particolare l'efficacia dell'esperienza utente.	Versione 1.3 23/04/15




SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-ICT-02 - SVILUPPO DI APPLICAZIONI WEB-BASED
Partendo da un progetto definito assieme al cliente, il soggetto è in grado di progettare e realizzare delle applicazioni web dinamiche utilizzando le strutture e gli applicativi lato server verificandole su dispositivi tradizionali (PC) e mobili.
Versione 1.3 15/07/15
1 - AMMINISTRARE L'HOST
2 - GESTIRE DATABASE
3 - PROGRAMMAZIONE WEB DINAMICA
4 - PROGRAMMAZIONE DI UN CMS
5 - JAVASCRIPT
1.3 - FUNZIONALITÀ SPECIFICHE
Programmare funzionalità utenti, sicurezza, mailserver, amministrazione CPanel ed altre funzioni avanzate del server Web atte al buon funzionamento dell'applicativo web.
1.2 - PROGRAMMARE IL WEB-SERVER
Definire e programmare le specifiche del server e del database (es. MYSQL, MSSQL, POSTGREE etc.) e dei linguaggi (es. PHP,.NET, RUBY ON RAILS) per la pubblicazione di contenuto dinamico.
1.1 - IMPOSTARE WEB-SERVER E DOMINIO
Impostare un web-server locale o remoto (es. con Apache), individuandone le caratteristiche e i software necessari alla pubblicazione del progetto, configurando successivamente il nome del dominio.
2.3 - PROGRAMMARE DB
Eseguire operazioni di programmazione e di query complesse all'interno del database.
2.2 - MANUTENZIONE DB
Eseguire modifiche di file di configurazione e file di dump del database per adattarli al dominio del server di hosting (es. modifica del path delle immagini e dei link, modifica delle credenziali per l'accesso al database, …).
2.1 IMPOSTARE IL DATABASE
Creare ed amministrare un DB. Eseguire il dump del database locale usato per gli sviluppi ed eseguire il restore sul server di hosting per la pubblicazione di contenuti.
3.3 - PROGRAMMARE UN FORM CON VALIDAZIONE
Creare una pagina dinamica complessa che genera contenuto tramite l'input diretto e validato di dati da parte dell'utente (es. infografiche dinamiche).
3.2 - PROGRAMMARE FUNZIONI DINAMICHE
Utilizzare un linguaggio lato server (es. php) per programmare funzioni dinamiche, basate su variabili ed input lato utente.
3.1 - GENERARE UNA PAGINA DINAMICA
Programmare in HTML5 utilizzando codice valido e utilizzare dati SQL per generare una pagine HTML con contenuto strutturato in TAG.
4.3 - PERSONALIZZAZIONE
Personalizzazione delle tipologie di contenuti del CMS (es. tipi di post).
4.2 - SVILUPPO
Scrittura di moduli, plugin e funzioni che estendono il normale funzionamento del CMS (es. lettore RSS).
4.1 - CONFIGURAZIONE
Impostazione generale del CMS, installazione sul webserver, configurazione utenti, sicurezza e plugin.
5.3 - INTEGRARE FUNZIONI JS PERSONALIZZATE
Scrivere routine JS personalizzate che svolgono compiti specifici nella pagina (es. validazione di un form).
5.2 - UTILIZZARE FRAMEWORK JS IN INTEGRAZIONE CON IL CMS
Integrare funzioni JS insite in framework (es. JQuery) per aggiungere funzionalità UX alle pagine Web.
5.1 - USARE OGGETTI JS DA LIBRERIE
Uso di semplici librerie jQuery (es. configurare uno slider).
D
Q
D
Q

AREA PROFESSIONALE

SERVIZI COMMERCIALI

SETTORE ECONOMICO PROFESSIONALE

SERVIZI DI DISTRIBUZIONE COMMERCIALE

Area professionale: **SERVIZI COMMERCIALI**

Settore economico professionale: **SERVIZI DI DISTRIBUZIONE COMMERCIALE**

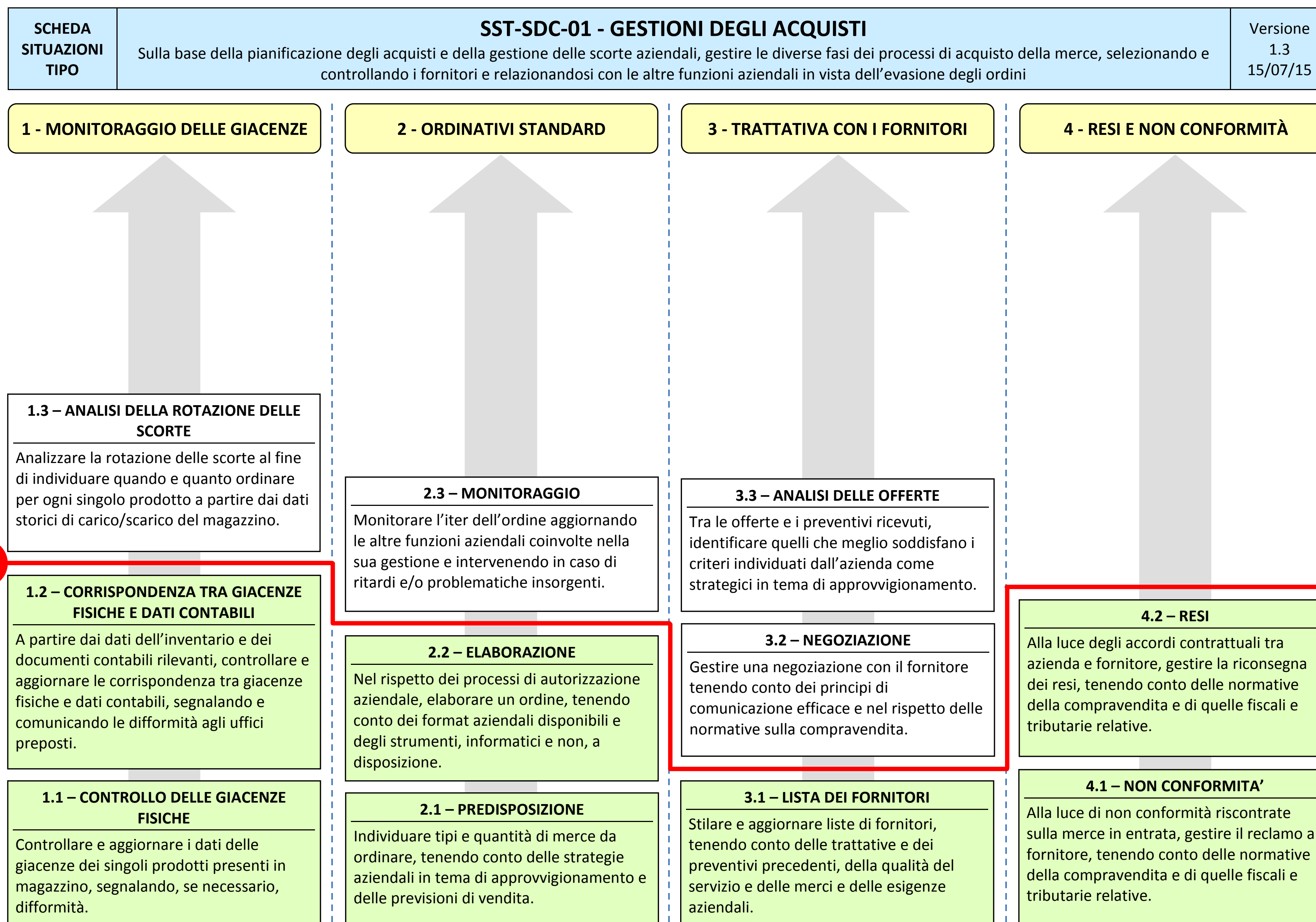
Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE AI SERVIZI DI VENDITA**

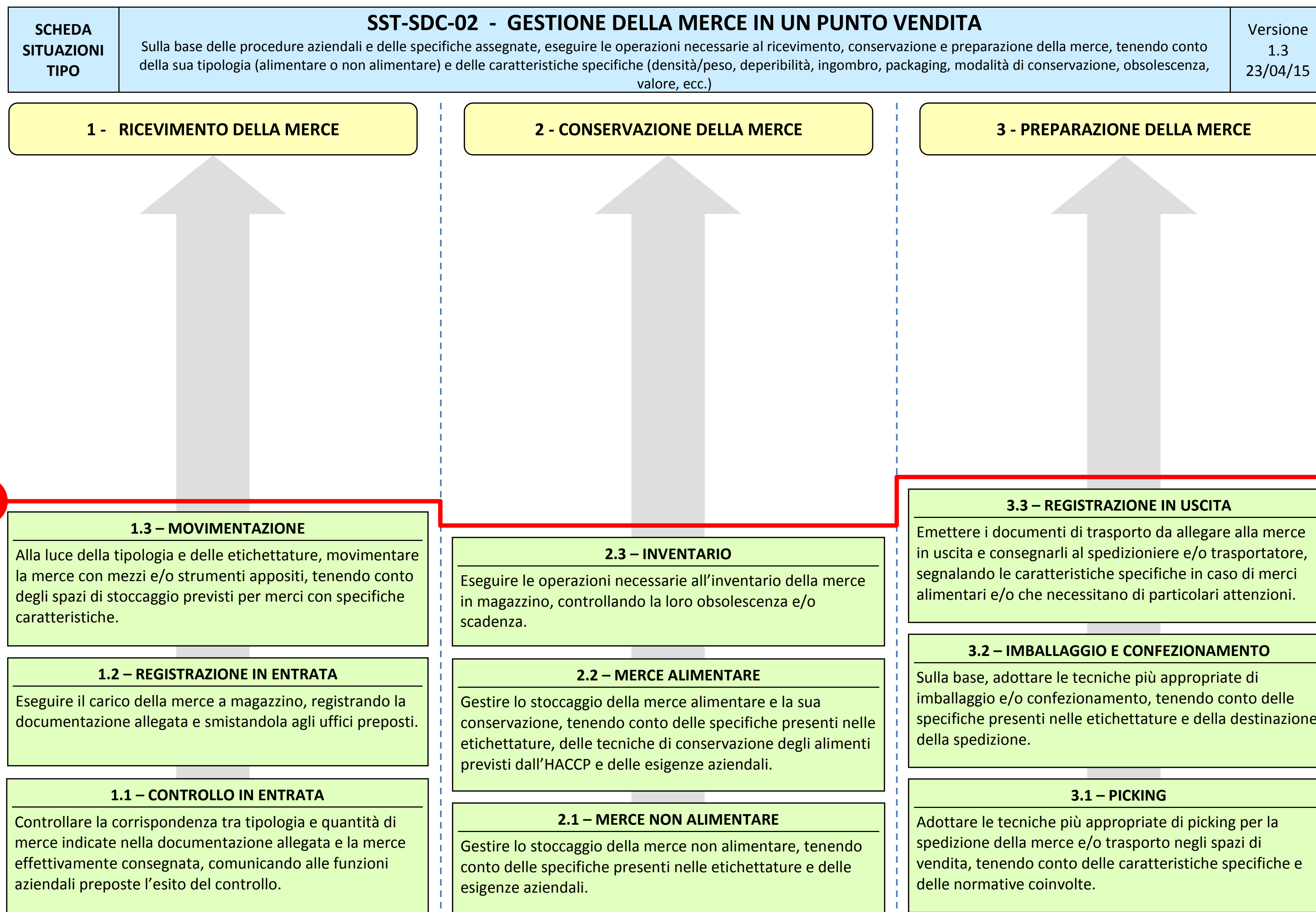
Standard professionali regionali per la Qualifica professionale di:

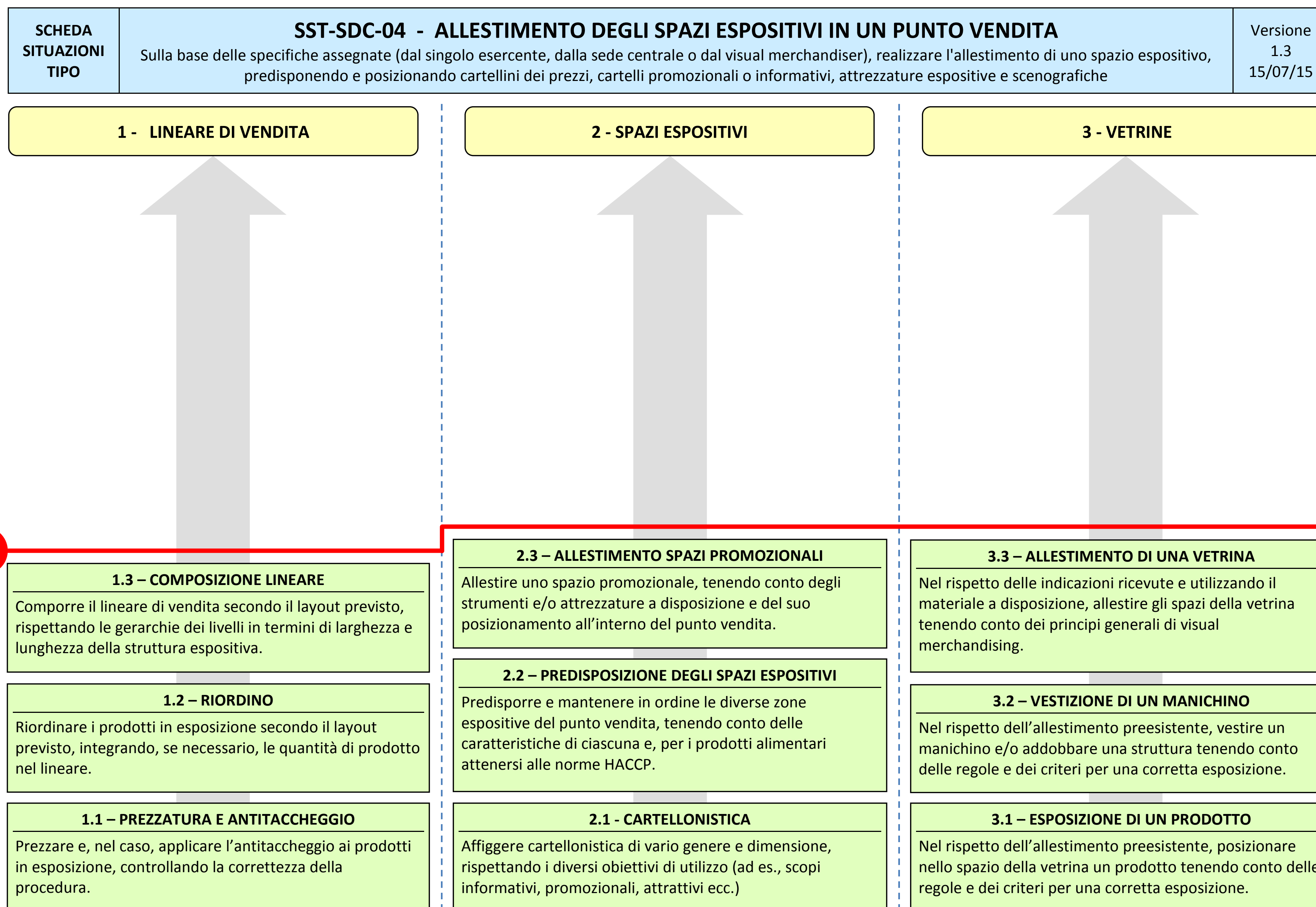
ADDETTO ALLE VENDITE

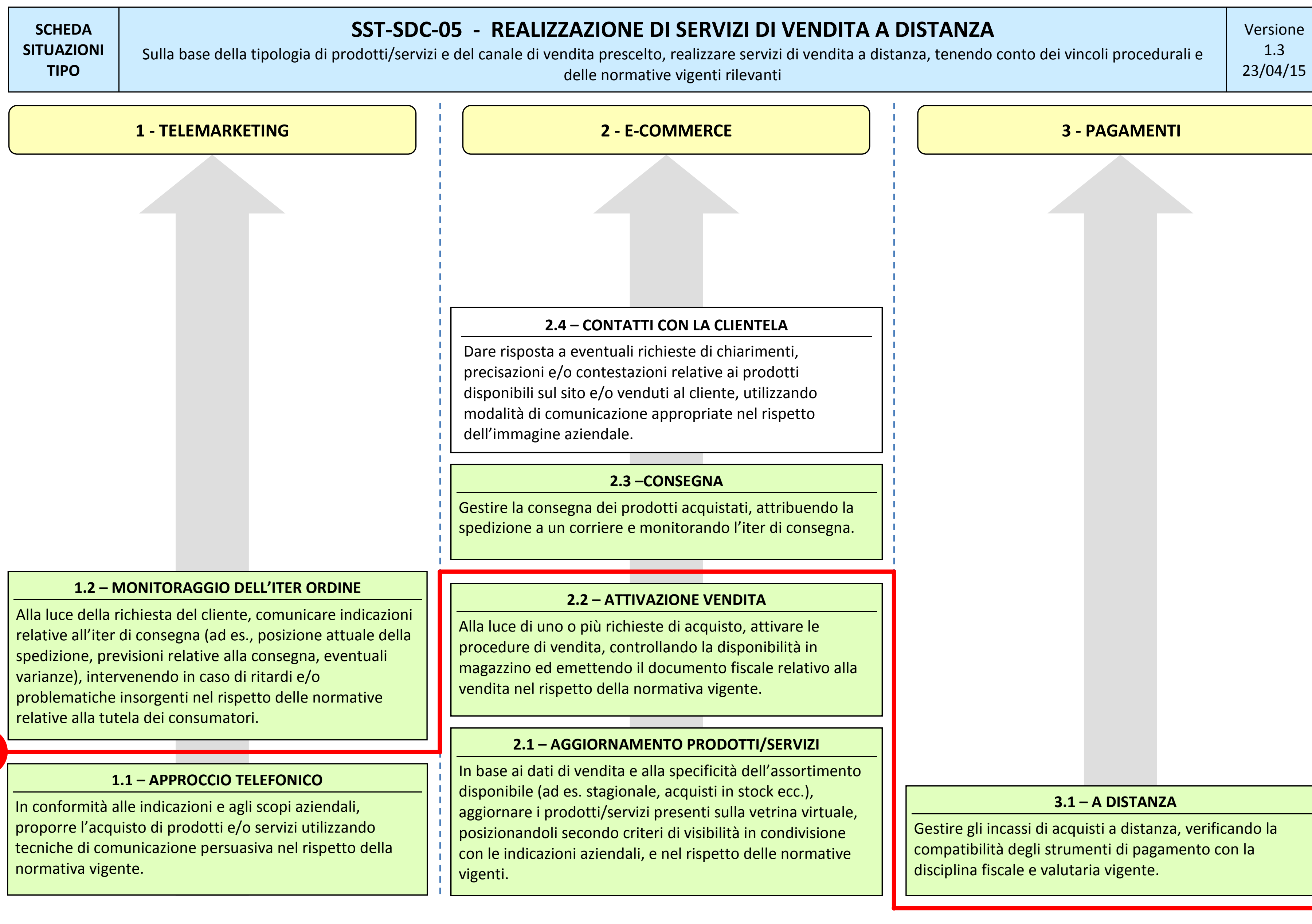
Codice	*Titolo della QPR*	*EQF*	*Nel profilo la QPR è sviluppata in modo:*	*Note sulle SST correlate*
QPR-SDC-01	Gestione degli acquisti	3	Completo	
QPR-SDC-02	Gestione della merce in un punto vendita	3	Completo	
QPR-SDC-03	Pianificazione di strategie promozionali	4	Parziale	La SST è in fase di elaborazione
QPR-SDC-04	Allestimento degli spazi espositivi in un punto vendita	3	Completo	
QPR-SDC-05	Realizzazione di servizi di vendita a distanza	3	Parziale	
QPR-SDC-06	Assistenza al cliente nei servizi di acquisto	3	Completo	
QPR-SDC-07	Assistenza al cliente nell'evasione dei reclami	3	Completo	
QPR-SDC-08	Gestione delle operazioni di incasso	3	Parziale	

Per ciascuna delle QPR costituenti il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

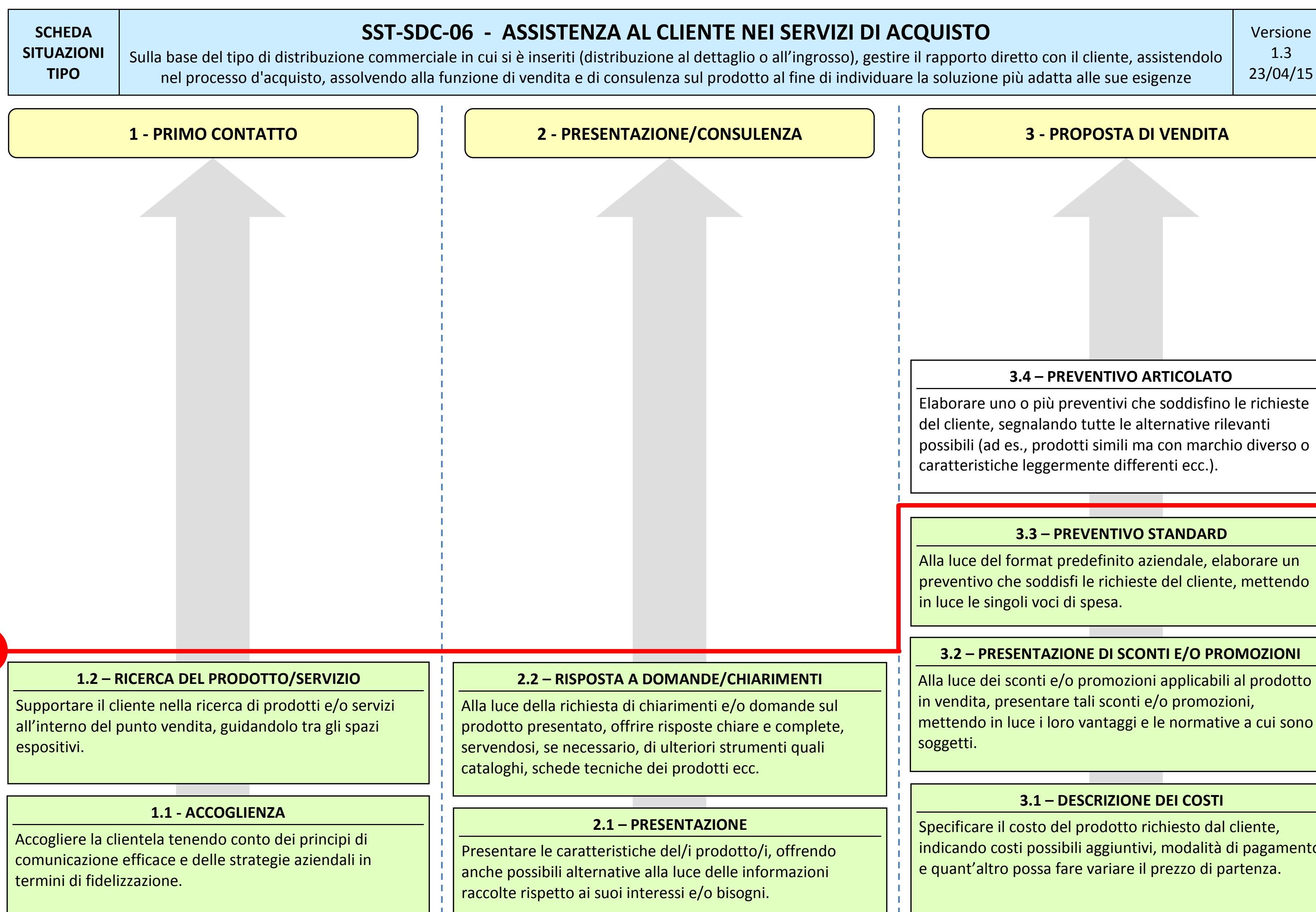

SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-SDC-01 - GESTIONI DEGLI ACQUISTI
Sulla base della pianificazione degli acquisti e della gestione delle scorte aziendali, gestire le diverse fasi dei processi di acquisto della merce, selezionando e controllando i fornitori e relazionandosi con le altre funzioni aziendali in vista dell'evasione degli ordini
Versione 1.3 15/07/15
1 - MONITORAGGIO DELLE GIACENZE
2 - ORDINATIVI STANDARD
3 - TRATTATIVA CON I FORNITORI
4 - RESI E NON CONFORMITÀ
1.3 – ANALISI DELLA ROTAZIONE DELLE SCORTE
Analizzare la rotazione delle scorte al fine di individuare quando e quanto ordinare per ogni singolo prodotto a partire dai dati storici di carico/scarico del magazzino.
1.2 – CORRISPONDENZA TRA GIACENZE FISICHE E DATI CONTABILI
A partire dai dati dell'inventario e dei documenti contabili rilevanti, controllare e aggiornare le corrispondenza tra giacenze fisiche e dati contabili, segnalando e comunicando le difformità agli uffici preposti.
1.1 – CONTROLLO DELLE GIACENZE FISICHE
Controllare e aggiornare i dati delle giacenze dei singoli prodotti presenti in magazzino, segnalando, se necessario, difformità.
2.3 – MONITORAGGIO
Monitorare l'iter dell'ordine aggiornando le altre funzioni aziendali coinvolte nella sua gestione e intervenendo in caso di ritardi e/o problematiche insorgenti.
2.2 – ELABORAZIONE
Nel rispetto dei processi di autorizzazione aziendale, elaborare un ordine, tenendo conto dei format aziendali disponibili e degli strumenti, informatici e non, a disposizione.
2.1 – PREDISPOSIZIONE
Individuare tipi e quantità di merce da ordinare, tenendo conto delle strategie aziendali in tema di approvvigionamento e delle previsioni di vendita.
3.3 – ANALISI DELLE OFFERTE
Tra le offerte e i preventivi ricevuti, identificare quelli che meglio soddisfano i criteri individuati dall'azienda come strategici in tema di approvvigionamento.
3.2 – NEGOZIAZIONE
Gestire una negoziazione con il fornitore tenendo conto dei principi di comunicazione efficace e nel rispetto delle normative sulla compravendita.
3.1 – LISTA DEI FORNITORI
Stilare e aggiornare liste di fornitori, tenendo conto delle trattative e dei preventivi precedenti, della qualità del servizio e delle merci e delle esigenze aziendali.
4.2 – RESI
Alla luce degli accordi contrattuali tra azienda e fornitore, gestire la riconsegna dei resi, tenendo conto delle normative della compravendita e di quelle fiscali e tributarie relative.
4.1 – NON CONFORMITA'
Alla luce di non conformità riscontrate sulla merce in entrata, gestire il reclamo al fornitore, tenendo conto delle normative della compravendita e di quelle fiscali e tributarie relative.
Q
Q


SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-SDC-02 - GESTIONE DELLA MERCE IN UN PUNTO VENDITA
Sulla base delle procedure aziendali e delle specifiche assegnate, eseguire le operazioni necessarie al ricevimento, conservazione e preparazione della merce, tenendo conto della sua tipologia (alimentare o non alimentare) e delle caratteristiche specifiche (densità/peso, deperibilità, ingombro, packaging, modalità di conservazione, obsolescenza, valore, ecc.)
Versione 1.3 23/04/15
1 - RICEVIMENTO DELLA MERCE
2 - CONSERVAZIONE DELLA MERCE
3 - PREPARAZIONE DELLA MERCE
Q
1.3 – MOVIMENTAZIONE
Alla luce della tipologia e delle etichettature, movimentare la merce con mezzi e/o strumenti appositi, tenendo conto degli spazi di stoccaggio previsti per merci con specifiche caratteristiche.
1.2 – REGISTRAZIONE IN ENTRATA
Eseguire il carico della merce a magazzino, registrando la documentazione allegata e smistandola agli uffici preposti.
1.1 – CONTROLLO IN ENTRATA
Controllare la corrispondenza tra tipologia e quantità di merce indicate nella documentazione allegata e la merce effettivamente consegnata, comunicando alle funzioni aziendali preposte l'esito del controllo.
2.3 – INVENTARIO
Eseguire le operazioni necessarie all'inventario della merce in magazzino, controllando la loro obsolescenza e/o scadenza.
2.2 – MERCE ALIMENTARE
Gestire lo stoccaggio della merce alimentare e la sua conservazione, tenendo conto delle specifiche presenti nelle etichettature, delle tecniche di conservazione degli alimenti previsti dall'HACCP e delle esigenze aziendali.
2.1 – MERCE NON ALIMENTARE
Gestire lo stoccaggio della merce non alimentare, tenendo conto delle specifiche presenti nelle etichettature e delle esigenze aziendali.
Q
3.3 – REGISTRAZIONE IN USCITA
Emettere i documenti di trasporto da allegare alla merce in uscita e consegnarli al spedizioniere e/o trasportatore, segnalando le caratteristiche specifiche in caso di merci alimentari e/o che necessitano di particolari attenzioni.
3.2 – IMBALLAGGIO E CONFEZIONAMENTO
Sulla base, adottare le tecniche più appropriate di imballaggio e/o confezionamento, tenendo conto delle specifiche presenti nelle etichettature e della destinazione della spedizione.
3.1 – PICKING
Adottare le tecniche più appropriate di picking per la spedizione della merce e/o trasporto negli spazi di vendita, tenendo conto delle caratteristiche specifiche e delle normative coinvolte.

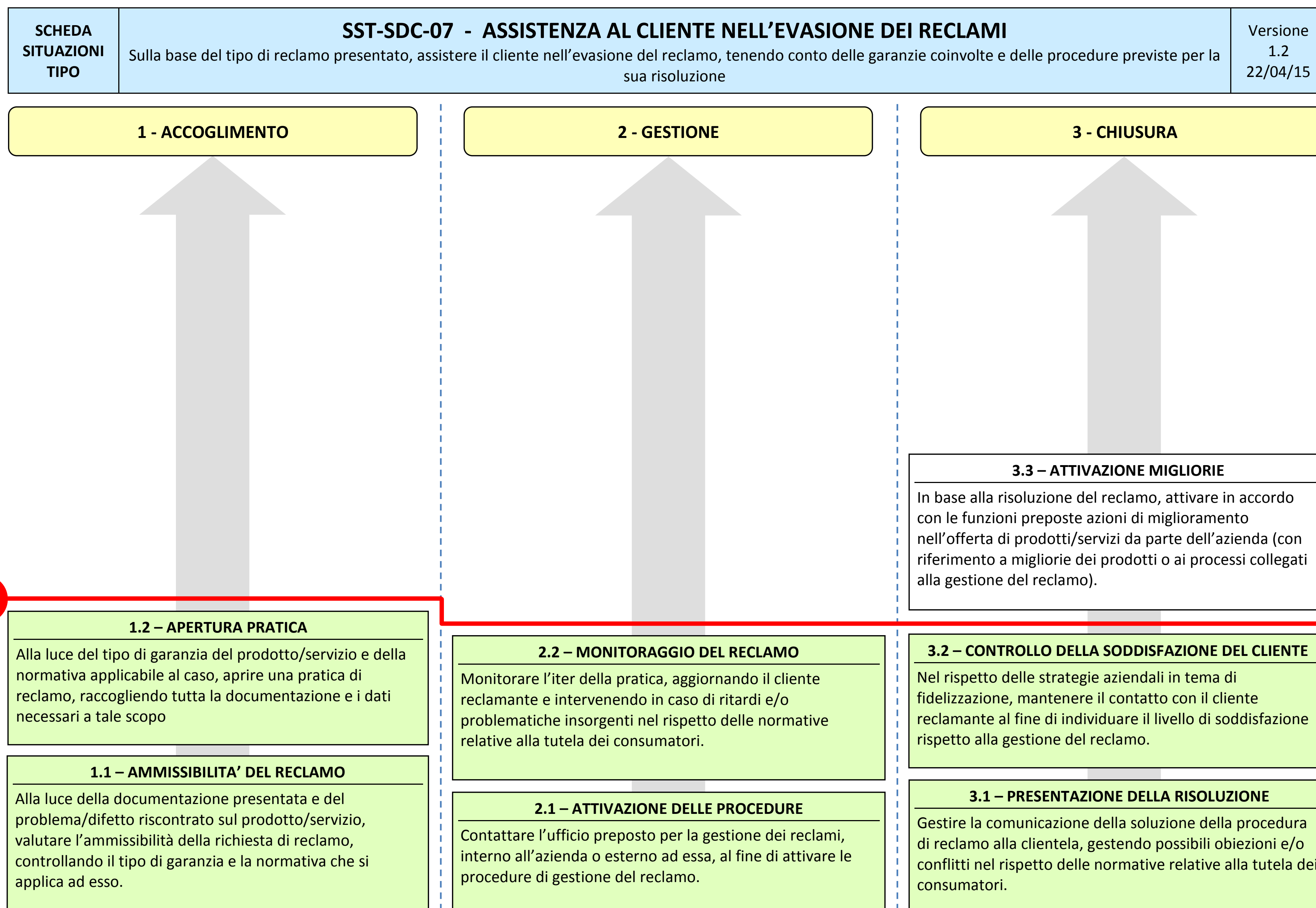

SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-SDC-04 - ALLESTIMENTO DEGLI SPAZI ESPOSITIVI IN UN PUNTO VENDITA
Sulla base delle specifiche assegnate (dal singolo esercente, dalla sede centrale o dal visual merchandiser), realizzare l'allestimento di uno spazio espositivo, predisponendo e posizionando cartellini dei prezzi, cartelli promozionali o informativi, attrezzature espositive e scenografiche
Versione 1.3 15/07/15
1 - LINEARE DI VENDITA
2 - SPAZI ESPOSITIVI
3 - VETRINE
Q
Q
1.3 – COMPOSIZIONE LINEARE
Comporre il lineare di vendita secondo il layout previsto, rispettando le gerarchie dei livelli in termini di larghezza e lunghezza della struttura espositiva.
1.2 – RIORDINO
Riordinare i prodotti in esposizione secondo il layout previsto, integrando, se necessario, le quantità di prodotto nel lineare.
1.1 – PREZZATURA E ANTITACCHEGGIO
Prezzare e, nel caso, applicare l'antitaccheggio ai prodotti in esposizione, controllando la correttezza della procedura.
2.3 – ALLESTIMENTO SPAZI PROMOZIONALI
Allestire uno spazio promozionale, tenendo conto degli strumenti e/o attrezzature a disposizione e del suo posizionamento all'interno del punto vendita.
2.2 – PREDISPOSIZIONE DEGLI SPAZI ESPOSITIVI
Predisporre e mantenere in ordine le diverse zone espositive del punto vendita, tenendo conto delle caratteristiche di ciascuna e, per i prodotti alimentari attenersi alle norme HACCP.
2.1 - CARTELLONISTICA
Affiggere cartellonistica di vario genere e dimensione, rispettando i diversi obiettivi di utilizzo (ad es., scopi informativi, promozionali, attrattivi ecc.)
3.3 – ALLESTIMENTO DI UNA VETRINA
Nel rispetto delle indicazioni ricevute e utilizzando il materiale a disposizione, allestire gli spazi della vetrina tenendo conto dei principi generali di visual merchandising.
3.2 – VESTIZIONE DI UN MANICHINO
Nel rispetto dell'allestimento preesistente, vestire un manichino e/o addobbare una struttura tenendo conto delle regole e dei criteri per una corretta esposizione.
3.1 – ESPOSIZIONE DI UN PRODOTTO
Nel rispetto dell'allestimento preesistente, posizionare nello spazio della vetrina un prodotto tenendo conto delle regole e dei criteri per una corretta esposizione.


SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-SDC-05 - REALIZZAZIONE DI SERVIZI DI VENDITA A DISTANZA
Sulla base della tipologia di prodotti/servizi e del canale di vendita prescelto, realizzare servizi di vendita a distanza, tenendo conto dei vincoli procedurali e delle normative vigenti rilevanti
Versione 1.3 23/04/15
1 - TELEMARKETING
2 - E-COMMERCE
3 - PAGAMENTI
2.4 – CONTATTI CON LA CLIENTELA
Dare risposta a eventuali richieste di chiarimenti, precisazioni e/o contestazioni relative ai prodotti disponibili sul sito e/o venduti al cliente, utilizzando modalità di comunicazione appropriate nel rispetto dell'immagine aziendale.
2.3 –CONSEGNA
Gestire la consegna dei prodotti acquistati, attribuendo la spedizione a un corriere e monitorando l'iter di consegna.
1.2 – MONITORAGGIO DELL'ITER ORDINE
Alla luce della richiesta del cliente, comunicare indicazioni relative all'iter di consegna (ad es., posizione attuale della spedizione, previsioni relative alla consegna, eventuali varianze), intervenendo in caso di ritardi e/o problematiche insorgenti nel rispetto delle normative relative alla tutela dei consumatori.
2.2 – ATTIVAZIONE VENDITA
Alla luce di uno o più richieste di acquisto, attivare le procedure di vendita, controllando la disponibilità in magazzino ed emettendo il documento fiscale relativo alla vendita nel rispetto della normativa vigente.
Q
1.1 – APPROCCIO TELEFONICO
In conformità alle indicazioni e agli scopi aziendali, proporre l'acquisto di prodotti e/o servizi utilizzando tecniche di comunicazione persuasiva nel rispetto della normativa vigente.
2.1 – AGGIORNAMENTO PRODOTTI/SERVIZI
In base ai dati di vendita e alla specificità dell'assortimento disponibile (ad es. stagionale, acquisti in stock ecc.), aggiornare i prodotti/servizi presenti sulla vetrina virtuale, posizionandoli secondo criteri di visibilità in condivisione con le indicazioni aziendali, e nel rispetto delle normative vigenti.
3.1 – A DISTANZA
Gestire gli incassi di acquisti a distanza, verificando la compatibilità degli strumenti di pagamento con la disciplina fiscale e valutaria vigente.
Q

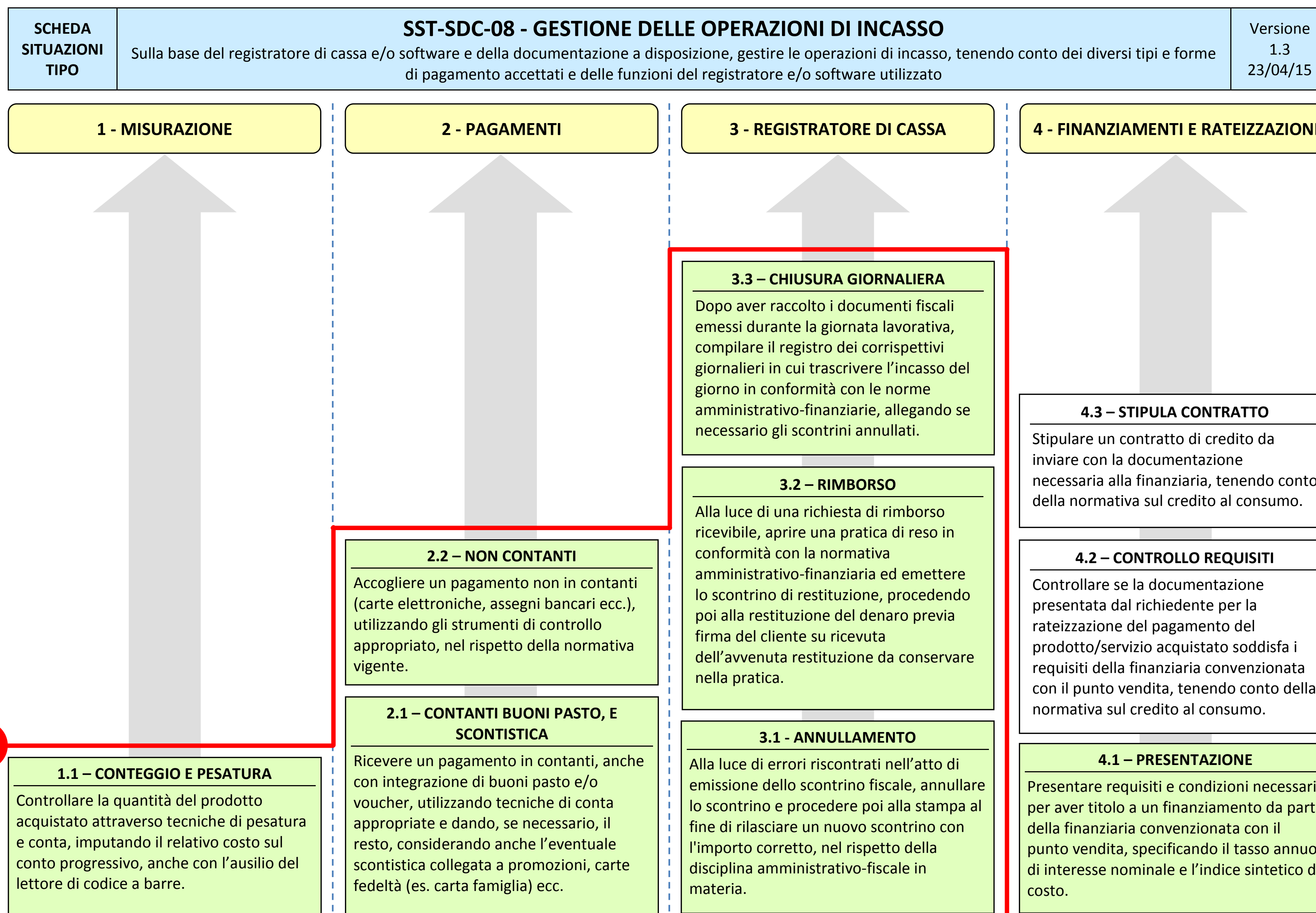
SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-SDC-06 - ASSISTENZA AL CLIENTE NEI SERVIZI DI ACQUISTO Sulla base del tipo di distribuzione commerciale in cui si è inseriti (distribuzione al dettaglio o all'ingrosso), gestire il rapporto diretto con il cliente, assistendolo nel processo d'acquisto, assolvendo alla funzione di vendita e di consulenza sul prodotto al fine di individuare la soluzione più adatta alle sue esigenze	Versione 1.3 23/04/15



SCHEDA SITUAZIONI TIPO	**SST-SDC-07 - ASSISTENZA AL CLIENTE NELL'EVASIONE DEI RECLAMI** Sulla base del tipo di reclamo presentato, assistere il cliente nell'evasione del reclamo, tenendo conto delle garanzie coinvolte e delle procedure previste per la sua risoluzione	Versione 1.2 22/04/15



SCHEDA SITUAZIONI TIPO	**SST-SDC-08 - GESTIONE DELLE OPERAZIONI DI INCASSO** Sulla base del registratore di cassa e/o software e della documentazione a disposizione, gestire le operazioni di incasso, tenendo conto dei diversi tipi e forme di pagamento accettati e delle funzioni del registratore e/o software utilizzato	Versione 1.3 23/04/15



Area professionale: **SERVIZI COMMERCIALI**

Settore economico professionale: **SERVIZI DI DISTRIBUZIONE COMMERCIALE**

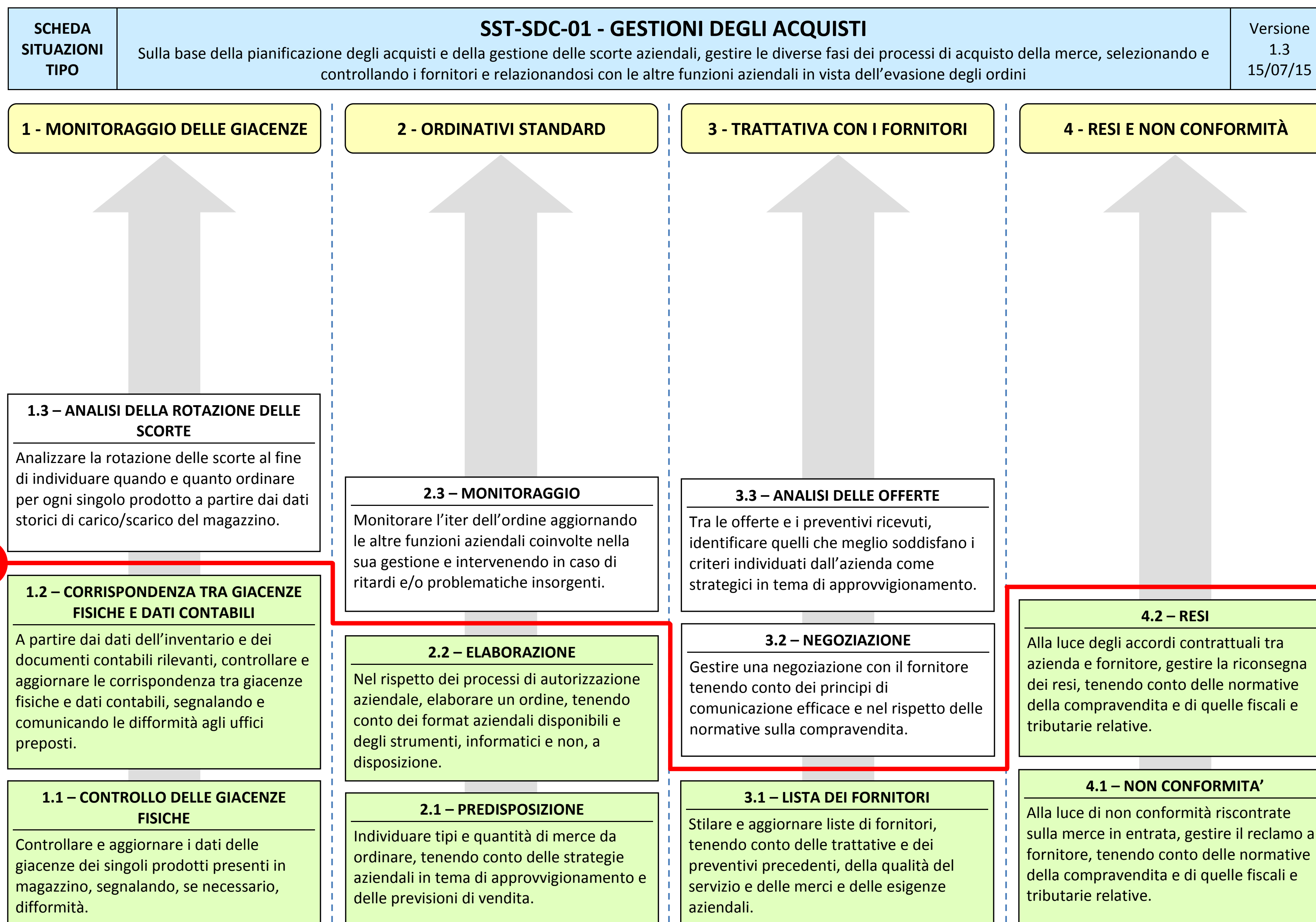
Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE AI SERVIZI DI VENDITA**

Standard professionali regionali per la Qualifica professionale di:

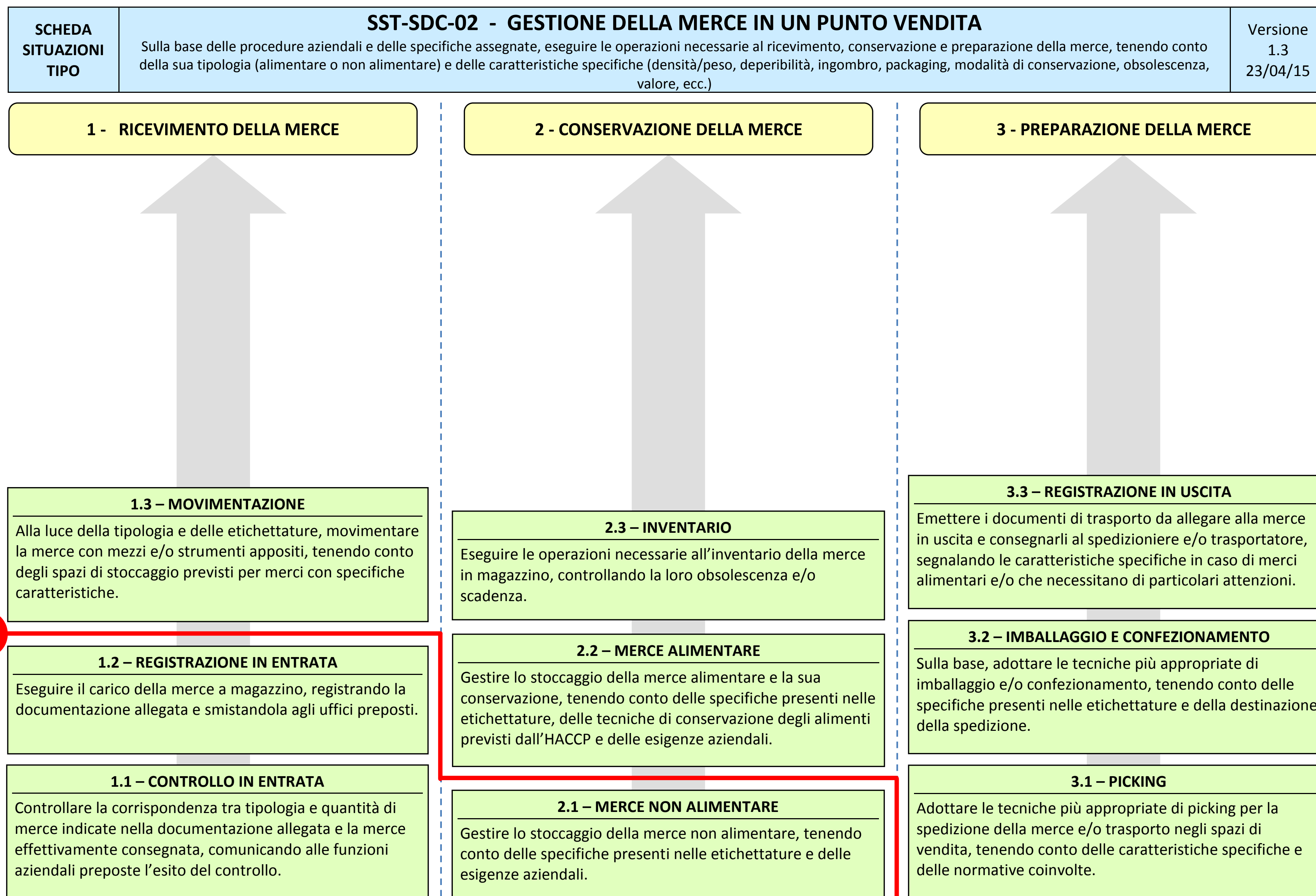
ADDETTO ALLE RELAZIONI COMMERCIALI

Codice	*Titolo della QPR*	*EQF*	*Nel profilo la QPR è sviluppata in modo:*	*Note sulle SST correlate*
QPR-SDC-01	Gestione degli acquisti	3	Completo	
QPR-SDC-02	Gestione della merce in un punto vendita	3	Parziale	
QPR-SDC-03	Pianificazione di strategie promozionali	4	Parziale	La SST è in fase di elaborazione
QPR-SDC-04	Allestimento degli spazi espositivi in un punto vendita	3	Completo	
QPR-SDC-05	Realizzazione di servizi di vendita a distanza	3	Parziale	
QPR-SDC-06	Assistenza al cliente nei servizi di acquisto	3	Completo	
QPR-SDC-07	Assistenza al cliente nell'evasione dei reclami	3	Completo	
QPR-SDC-08	Gestione delle operazioni di incasso	3	Completo	
QPR-AMM-01	Gestione dei documenti contabili ricevuti e in emissione	3	Parziale	
QPR-SGR-02	Gestione del protocollo e dell'archiviazione della corrispondenza	3	Parziale	

Per ciascuna delle QPR costituenti il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.


SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-SDC-01 - GESTIONI DEGLI ACQUISTI
Sulla base della pianificazione degli acquisti e della gestione delle scorte aziendali, gestire le diverse fasi dei processi di acquisto della merce, selezionando e controllando i fornitori e relazionandosi con le altre funzioni aziendali in vista dell'evasione degli ordini
Versione 1.3 15/07/15
1 - MONITORAGGIO DELLE GIACENZE
2 - ORDINATIVI STANDARD
3 - TRATTATIVA CON I FORNITORI
4 - RESI E NON CONFORMITÀ
1.3 – ANALISI DELLA ROTAZIONE DELLE SCORTE
Analizzare la rotazione delle scorte al fine di individuare quando e quanto ordinare per ogni singolo prodotto a partire dai dati storici di carico/scarico del magazzino.
Q
1.2 – CORRISPONDENZA TRA GIACENZE FISICHE E DATI CONTABILI
A partire dai dati dell'inventario e dei documenti contabili rilevanti, controllare e aggiornare le corrispondenza tra giacenze fisiche e dati contabili, segnalando e comunicando le difformità agli uffici preposti.
1.1 – CONTROLLO DELLE GIACENZE FISICHE
Controllare e aggiornare i dati delle giacenze dei singoli prodotti presenti in magazzino, segnalando, se necessario, difformità.
2.3 – MONITORAGGIO
Monitorare l'iter dell'ordine aggiornando le altre funzioni aziendali coinvolte nella sua gestione e intervenendo in caso di ritardi e/o problematiche insorgenti.
2.2 – ELABORAZIONE
Nel rispetto dei processi di autorizzazione aziendale, elaborare un ordine, tenendo conto dei format aziendali disponibili e degli strumenti, informatici e non, a disposizione.
2.1 – PREDISPOSIZIONE
Individuare tipi e quantità di merce da ordinare, tenendo conto delle strategie aziendali in tema di approvvigionamento e delle previsioni di vendita.
3.3 – ANALISI DELLE OFFERTE
Tra le offerte e i preventivi ricevuti, identificare quelli che meglio soddisfano i criteri individuati dall'azienda come strategici in tema di approvvigionamento.
3.2 – NEGOZIAZIONE
Gestire una negoziazione con il fornitore tenendo conto dei principi di comunicazione efficace e nel rispetto delle normative sulla compravendita.
3.1 – LISTA DEI FORNITORI
Stilare e aggiornare liste di fornitori, tenendo conto delle trattative e dei preventivi precedenti, della qualità del servizio e delle merci e delle esigenze aziendali.
Q
4.2 – RESI
Alla luce degli accordi contrattuali tra azienda e fornitore, gestire la riconsegna dei resi, tenendo conto delle normative della compravendita e di quelle fiscali e tributarie relative.
4.1 – NON CONFORMITA'
Alla luce di non conformità riscontrate sulla merce in entrata, gestire il reclamo al fornitore, tenendo conto delle normative della compravendita e di quelle fiscali e tributarie relative.

SCHEDA SITUAZIONI TIPO	**SST-SDC-02 - GESTIONE DELLA MERCE IN UN PUNTO VENDITA** Sulla base delle procedure aziendali e delle specifiche assegnate, eseguire le operazioni necessarie al ricevimento, conservazione e preparazione della merce, tenendo conto della sua tipologia (alimentare o non alimentare) e delle caratteristiche specifiche (densità/peso, deperibilità, ingombro, packaging, modalità di conservazione, obsolescenza, valore, ecc.)	Versione 1.3 23/04/15



SCHEDA SITUAZIONI TIPO	**SST-SDC-04 - ALLESTIMENTO DEGLI SPAZI ESPOSITIVI IN UN PUNTO VENDITA** Sulla base delle specifiche assegnate (dal singolo esercente, dalla sede centrale o dal visual merchandiser), realizzare l'allestimento di uno spazio espositivo, predisponendo e posizionando cartellini dei prezzi, cartelli promozionali o informativi, attrezzature espositive e scenografiche	Versione 1.3 15/07/15

1 - LINEARE DI VENDITA

1.3 – COMPOSIZIONE LINEARE
Comporre il lineare di vendita secondo il layout previsto, rispettando le gerarchie dei livelli in termini di larghezza e lunghezza della struttura espositiva.

1.2 – RIORDINO
Riordinare i prodotti in esposizione secondo il layout previsto, integrando, se necessario, le quantità di prodotto nel lineare.

1.1 – PREZZATURA E ANTITACCHEGGIO
Prezzare e, nel caso, applicare l'antitaccheggio ai prodotti in esposizione, controllando la correttezza della procedura.

2 - SPAZI ESPOSITIVI

2.3 – ALLESTIMENTO SPAZI PROMOZIONALI
Allestire uno spazio promozionale, tenendo conto degli strumenti e/o attrezzature a disposizione e del suo posizionamento all'interno del punto vendita.

2.2 – PREDISPOSIZIONE DEGLI SPAZI ESPOSITIVI
Predisporre e mantenere in ordine le diverse zone espositive del punto vendita, tenendo conto delle caratteristiche di ciascuna e, per i prodotti alimentari attenersi alle norme HACCP.

2.1 - CARTELLONISTICA
Affiggere cartellonistica di vario genere e dimensione, rispettando i diversi obiettivi di utilizzo (ad es., scopi informativi, promozionali, attrattivi ecc.)

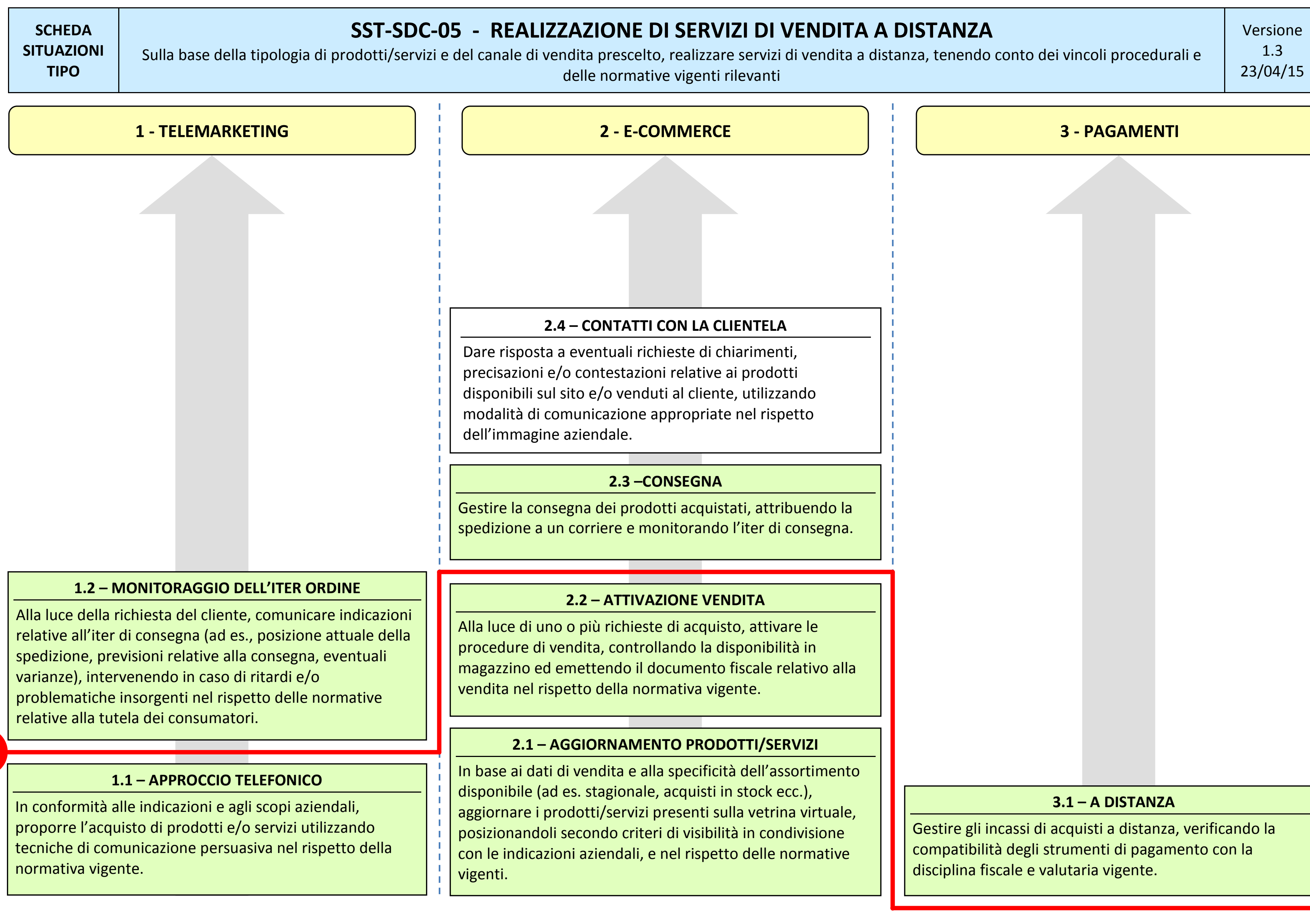
3 - VETRINE

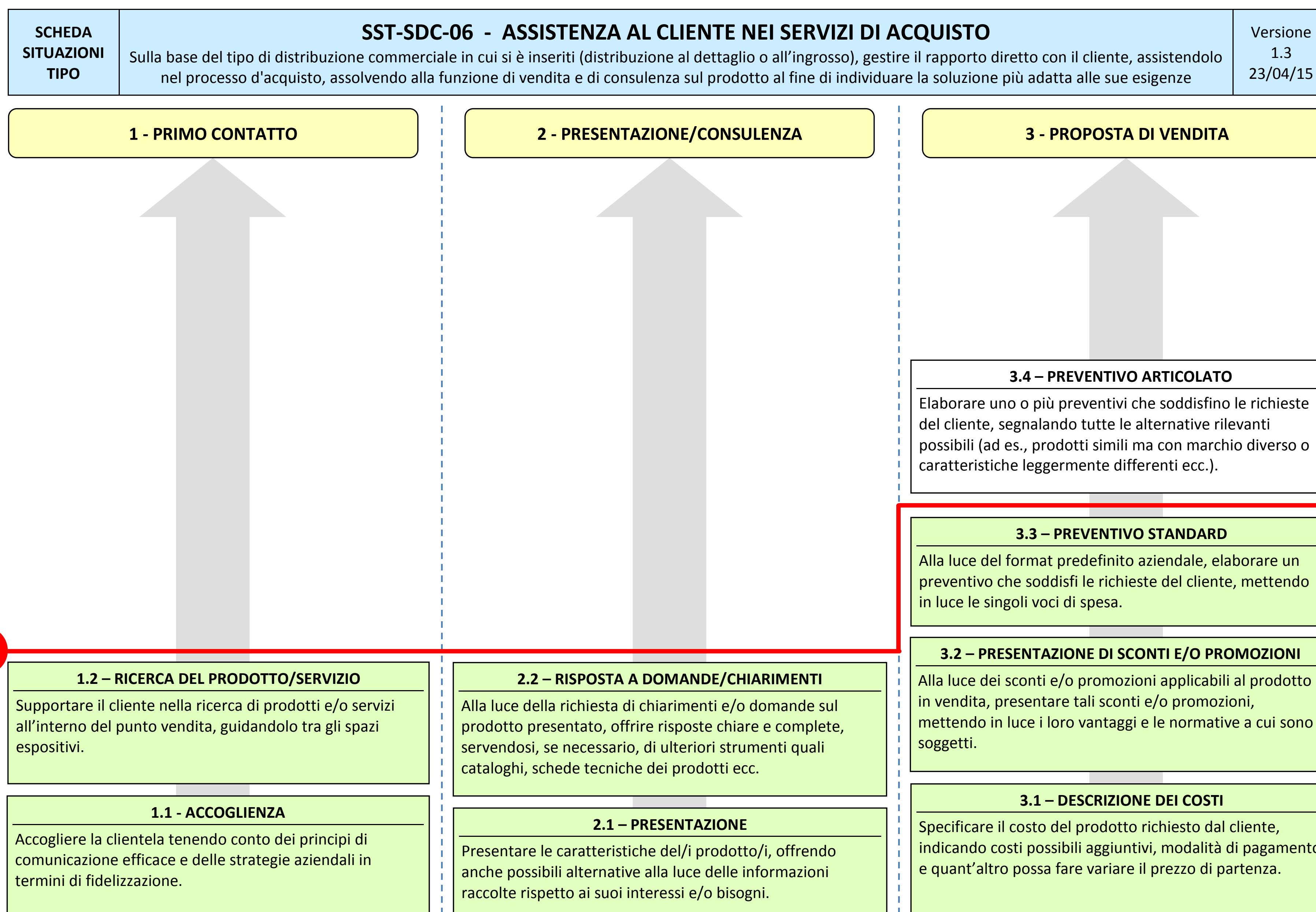
3.3 – ALLESTIMENTO DI UNA VETRINA
Nel rispetto delle indicazioni ricevute e utilizzando il materiale a disposizione, allestire gli spazi della vetrina tenendo conto dei principi generali di visual merchandising.

3.2 – VESTIZIONE DI UN MANICHINO
Nel rispetto dell'allestimento preesistente, vestire un manichino e/o addobbare una struttura tenendo conto delle regole e dei criteri per una corretta esposizione.

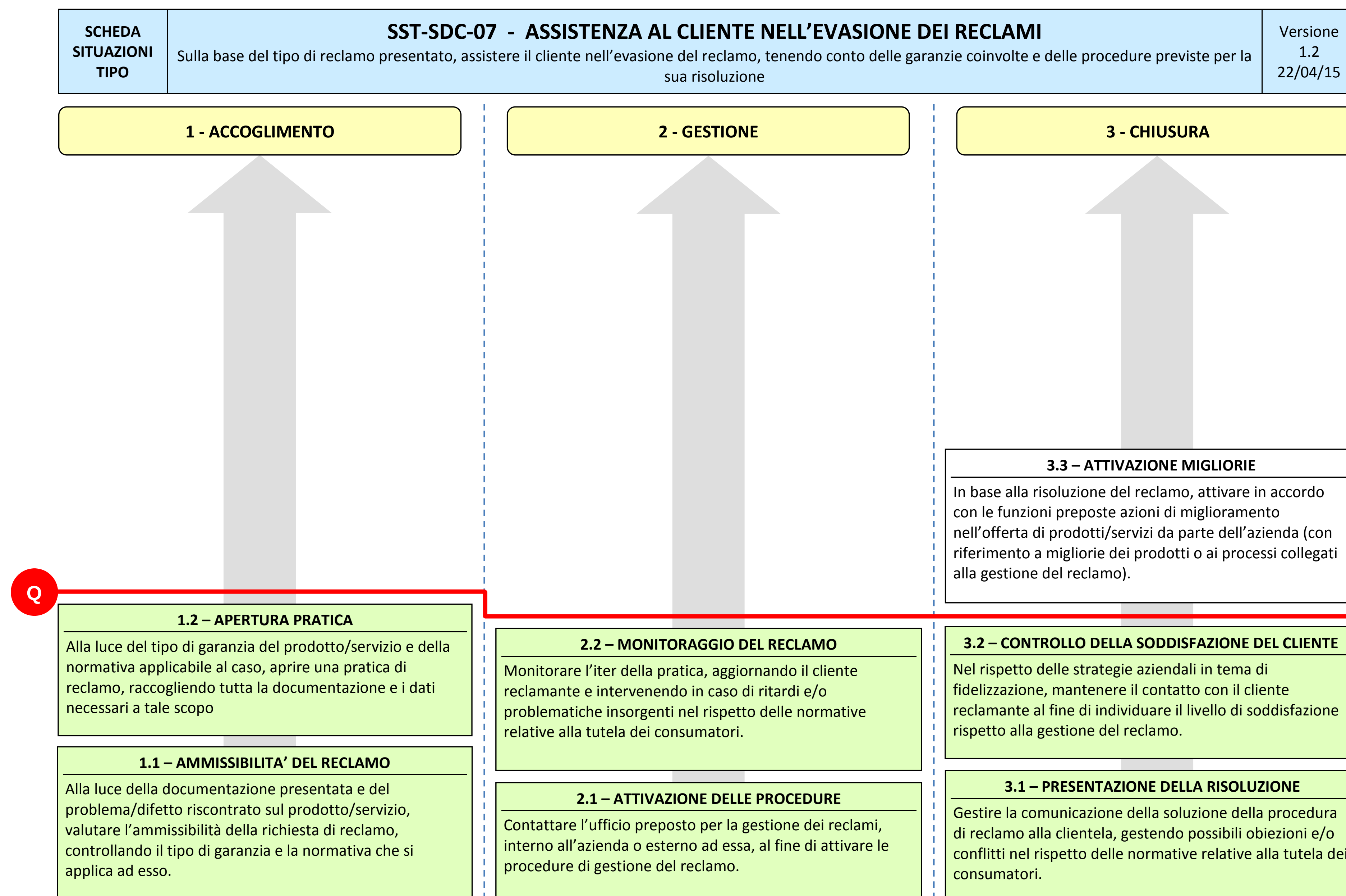
3.1 – ESPOSIZIONE DI UN PRODOTTO
Nel rispetto dell'allestimento preesistente, posizionare nello spazio della vetrina un prodotto tenendo conto delle regole e dei criteri per una corretta esposizione.

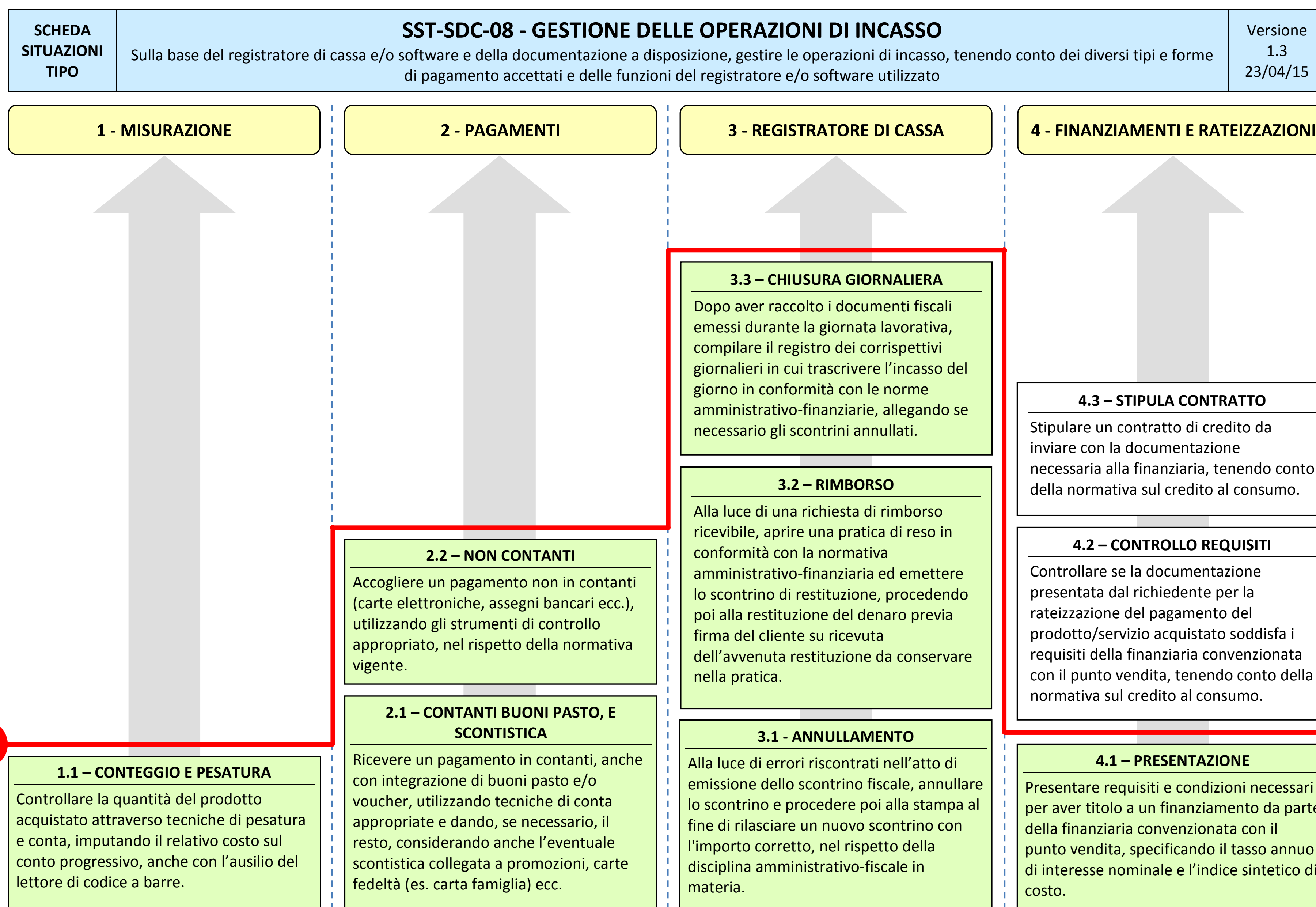
Q

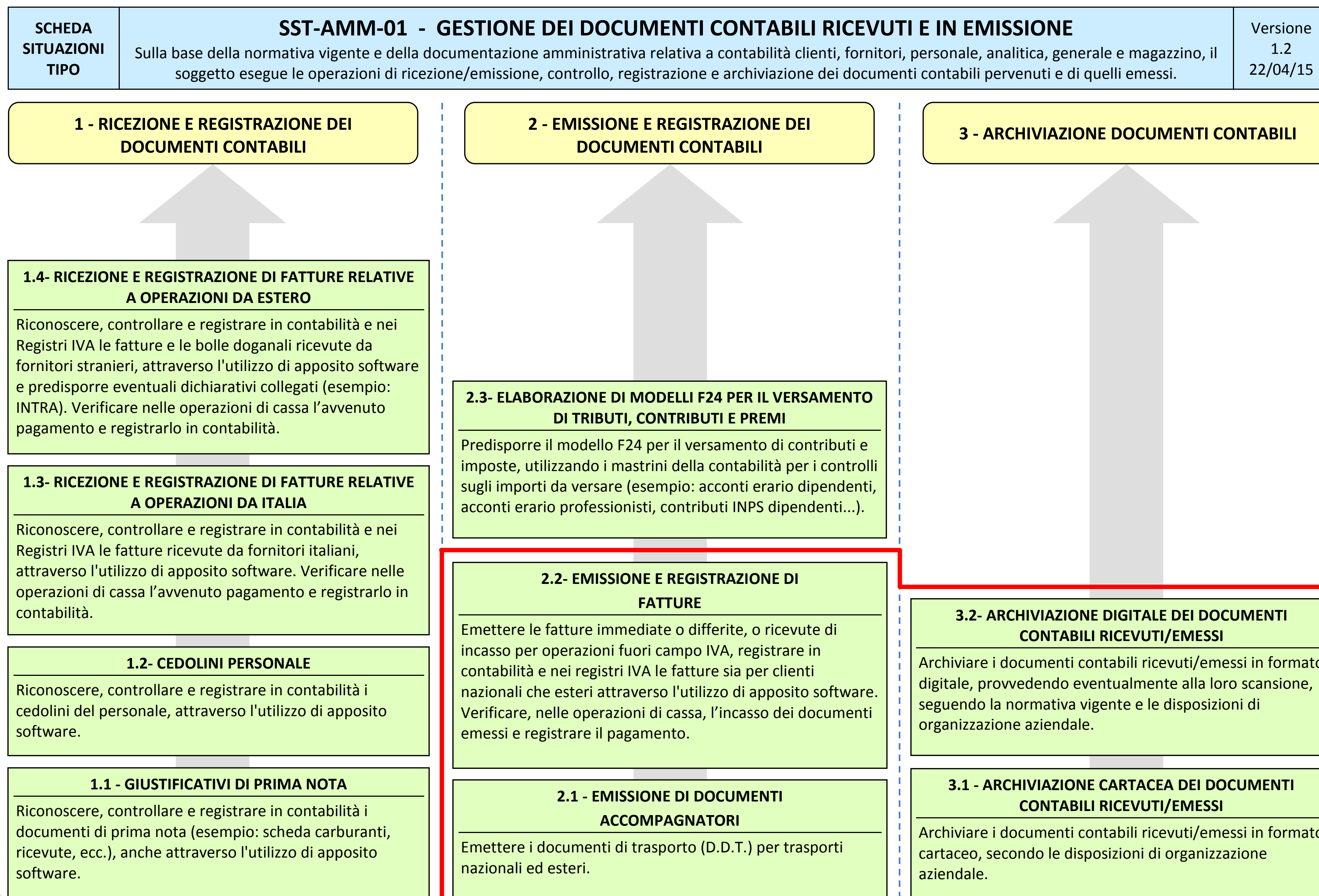

SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-SDC-05 - REALIZZAZIONE DI SERVIZI DI VENDITA A DISTANZA
Sulla base della tipologia di prodotti/servizi e del canale di vendita prescelto, realizzare servizi di vendita a distanza, tenendo conto dei vincoli procedurali e delle normative vigenti rilevanti
Versione 1.3 23/04/15
1 - TELEMARKETING
2 - E-COMMERCE
3 - PAGAMENTI
2.4 – CONTATTI CON LA CLIENTELA
Dare risposta a eventuali richieste di chiarimenti, precisazioni e/o contestazioni relative ai prodotti disponibili sul sito e/o venduti al cliente, utilizzando modalità di comunicazione appropriate nel rispetto dell'immagine aziendale.
2.3 –CONSEGNA
Gestire la consegna dei prodotti acquistati, attribuendo la spedizione a un corriere e monitorando l'iter di consegna.
1.2 – MONITORAGGIO DELL'ITER ORDINE
Alla luce della richiesta del cliente, comunicare indicazioni relative all'iter di consegna (ad es., posizione attuale della spedizione, previsioni relative alla consegna, eventuali varianze), intervenendo in caso di ritardi e/o problematiche insorgenti nel rispetto delle normative relative alla tutela dei consumatori.
2.2 – ATTIVAZIONE VENDITA
Alla luce di uno o più richieste di acquisto, attivare le procedure di vendita, controllando la disponibilità in magazzino ed emettendo il documento fiscale relativo alla vendita nel rispetto della normativa vigente.
Q
1.1 – APPROCCIO TELEFONICO
In conformità alle indicazioni e agli scopi aziendali, proporre l'acquisto di prodotti e/o servizi utilizzando tecniche di comunicazione persuasiva nel rispetto della normativa vigente.
2.1 – AGGIORNAMENTO PRODOTTI/SERVIZI
In base ai dati di vendita e alla specificità dell'assortimento disponibile (ad es. stagionale, acquisti in stock ecc.), aggiornare i prodotti/servizi presenti sulla vetrina virtuale, posizionandoli secondo criteri di visibilità in condivisione con le indicazioni aziendali, e nel rispetto delle normative vigenti.
3.1 – A DISTANZA
Gestire gli incassi di acquisti a distanza, verificando la compatibilità degli strumenti di pagamento con la disciplina fiscale e valutaria vigente.
Q


SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-SDC-06 - ASSISTENZA AL CLIENTE NEI SERVIZI DI ACQUISTO
Sulla base del tipo di distribuzione commerciale in cui si è inseriti (distribuzione al dettaglio o all'ingrosso), gestire il rapporto diretto con il cliente, assistendolo nel processo d'acquisto, assolvendo alla funzione di vendita e di consulenza sul prodotto al fine di individuare la soluzione più adatta alle sue esigenze
Versione 1.3 23/04/15
1 - PRIMO CONTATTO
2 - PRESENTAZIONE/CONSULENZA
3 - PROPOSTA DI VENDITA
3.4 – PREVENTIVO ARTICOLATO
Elaborare uno o più preventivi che soddisfino le richieste del cliente, segnalando tutte le alternative rilevanti possibili (ad es., prodotti simili ma con marchio diverso o caratteristiche leggermente differenti ecc.).
Q
3.3 – PREVENTIVO STANDARD
Alla luce del format predefinito aziendale, elaborare un preventivo che soddisfi le richieste del cliente, mettendo in luce le singoli voci di spesa.
3.2 – PRESENTAZIONE DI SCONTI E/O PROMOZIONI
Alla luce dei sconti e/o promozioni applicabili al prodotto in vendita, presentare tali sconti e/o promozioni, mettendo in luce i loro vantaggi e le normative a cui sono soggetti.
3.1 – DESCRIZIONE DEI COSTI
Specificare il costo del prodotto richiesto dal cliente, indicando costi possibili aggiuntivi, modalità di pagamento e quant'altro possa fare variare il prezzo di partenza.
Q
1.2 – RICERCA DEL PRODOTTO/SERVIZIO
Supportare il cliente nella ricerca di prodotti e/o servizi all'interno del punto vendita, guidandolo tra gli spazi espositivi.
1.1 - ACCOGLIENZA
Accogliere la clientela tenendo conto dei principi di comunicazione efficace e delle strategie aziendali in termini di fidelizzazione.
2.2 – RISPOSTA A DOMANDE/CHIARIMENTI
Alla luce della richiesta di chiarimenti e/o domande sul prodotto presentato, offrire risposte chiare e complete, servendosi, se necessario, di ulteriori strumenti quali cataloghi, schede tecniche dei prodotti ecc.
2.1 – PRESENTAZIONE
Presentare le caratteristiche del/i prodotto/i, offrendo anche possibili alternative alla luce delle informazioni raccolte rispetto ai suoi interessi e/o bisogni.

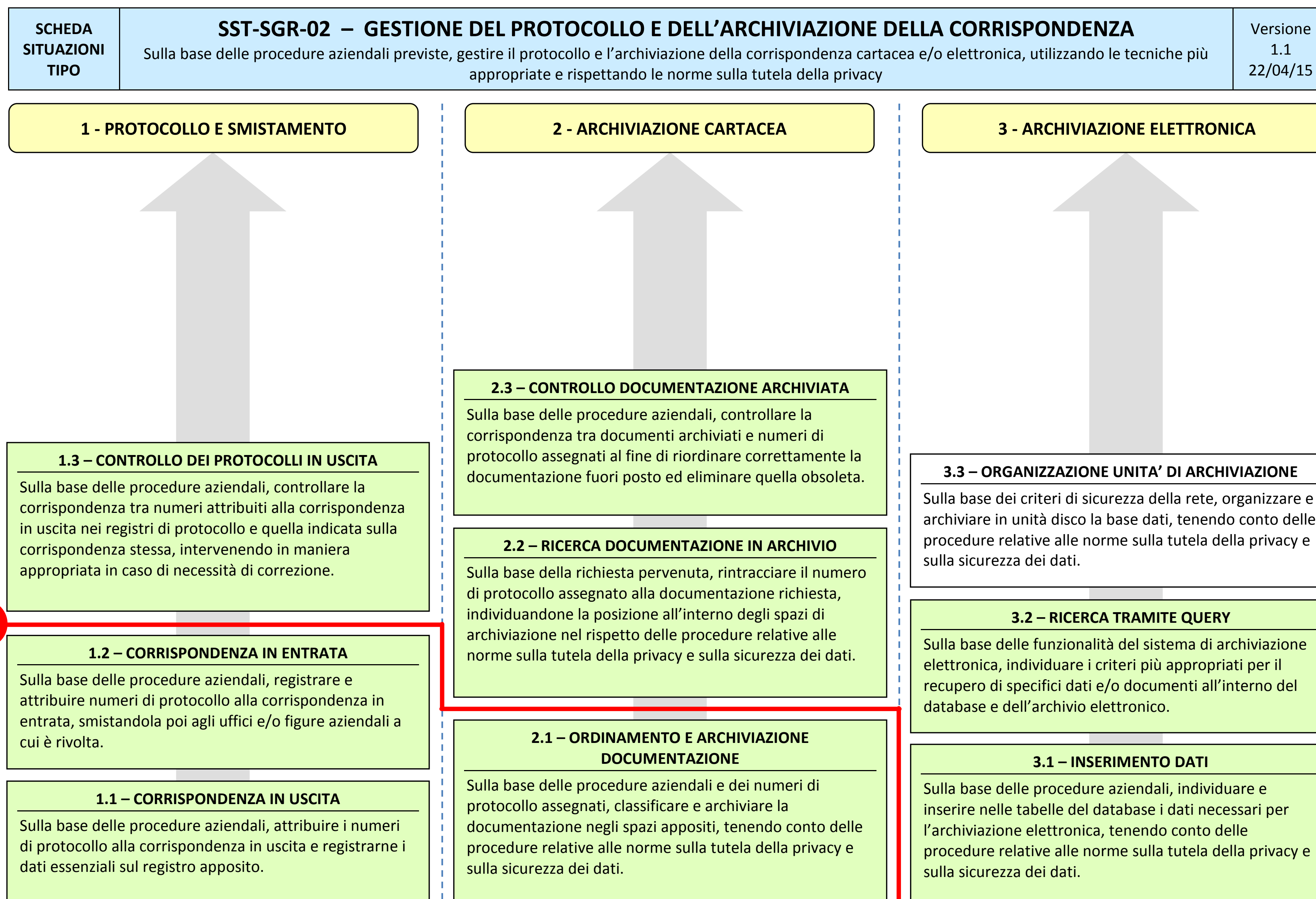
SCHEDA SITUAZIONI TIPO	**SST-SDC-07 - ASSISTENZA AL CLIENTE NELL'EVASIONE DEI RECLAMI** Sulla base del tipo di reclamo presentato, assistere il cliente nell'evasione del reclamo, tenendo conto delle garanzie coinvolte e delle procedure previste per la sua risoluzione	Versione 1.2 22/04/15




SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-SDC-08 - GESTIONE DELLE OPERAZIONI DI INCASSO
Sulla base del registratore di cassa e/o software e della documentazione a disposizione, gestire le operazioni di incasso, tenendo conto dei diversi tipi e forme di pagamento accettati e delle funzioni del registratore e/o software utilizzato
Versione 1.3 23/04/15
1 - MISURAZIONE
2 - PAGAMENTI
3 - REGISTRATORE DI CASSA
4 - FINANZIAMENTI E RATEIZZAZIONI
3.3 – CHIUSURA GIORNALIERA
Dopo aver raccolto i documenti fiscali emessi durante la giornata lavorativa, compilare il registro dei corrispettivi giornalieri in cui trascrivere l'incasso del giorno in conformità con le norme amministrativo-finanziarie, allegando se necessario gli scontrini annullati.
4.3 – STIPULA CONTRATTO
Stipulare un contratto di credito da inviare con la documentazione necessaria alla finanziaria, tenendo conto della normativa sul credito al consumo.
3.2 – RIMBORSO
Alla luce di una richiesta di rimborso ricevibile, aprire una pratica di reso in conformità con la normativa amministrativo-finanziaria ed emettere lo scontrino di restituzione, procedendo poi alla restituzione del denaro previa firma del cliente su ricevuta dell'avvenuta restituzione da conservare nella pratica.
4.2 – CONTROLLO REQUISITI
Controllare se la documentazione presentata dal richiedente per la rateizzazione del pagamento del prodotto/servizio acquistato soddisfa i requisiti della finanziaria convenzionata con il punto vendita, tenendo conto della normativa sul credito al consumo.
2.2 – NON CONTANTI
Accogliere un pagamento non in contanti (carte elettroniche, assegni bancari ecc.), utilizzando gli strumenti di controllo appropriato, nel rispetto della normativa vigente.
2.1 – CONTANTI BUONI PASTO, E SCONTISTICA
Ricevere un pagamento in contanti, anche con integrazione di buoni pasto e/o voucher, utilizzando tecniche di conta appropriate e dando, se necessario, il resto, considerando anche l'eventuale scontistica collegata a promozioni, carte fedeltà (es. carta famiglia) ecc.
3.1 - ANNULLAMENTO
Alla luce di errori riscontrati nell'atto di emissione dello scontrino fiscale, annullare lo scontrino e procedere poi alla stampa al fine di rilasciare un nuovo scontrino con l'importo corretto, nel rispetto della disciplina amministrativo-fiscale in materia.
Q
1.1 – CONTEGGIO E PESATURA
Controllare la quantità del prodotto acquistato attraverso tecniche di pesatura e conta, imputando il relativo costo sul conto progressivo, anche con l'ausilio del lettore di codice a barre.
Q
4.1 – PRESENTAZIONE
Presentare requisiti e condizioni necessari per aver titolo a un finanziamento da parte della finanziaria convenzionata con il punto vendita, specificando il tasso annuo di interesse nominale e l'indice sintetico di costo.


SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-AMM-01 - GESTIONE DEI DOCUMENTI CONTABILI RICEVUTI E IN EMISSIONE
Sulla base della normativa vigente e della documentazione amministrativa relativa a contabilità clienti, fornitori, personale, analitica, generale e magazzino, il soggetto esegue le operazioni di ricezione/emissione, controllo, registrazione e archiviazione dei documenti contabili pervenuti e di quelli emessi.
Versione 1.2 22/04/15
1 - RICEZIONE E REGISTRAZIONE DEI DOCUMENTI CONTABILI
2 - EMISSIONE E REGISTRAZIONE DEI DOCUMENTI CONTABILI
3 - ARCHIVIAZIONE DOCUMENTI CONTABILI
1.4- RICEZIONE E REGISTRAZIONE DI FATTURE RELATIVE A OPERAZIONI DA ESTERO
Riconoscere, controllare e registrare in contabilità e nei Registri IVA le fatture e le bolle doganali ricevute da fornitori stranieri, attraverso l'utilizzo di apposito software e predisporre eventuali dichiarativi collegati (esempio: INTRA). Verificare nelle operazioni di cassa l'avvenuto pagamento e registrarlo in contabilità.
1.3- RICEZIONE E REGISTRAZIONE DI FATTURE RELATIVE A OPERAZIONI DA ITALIA
Riconoscere, controllare e registrare in contabilità e nei Registri IVA le fatture ricevute da fornitori italiani, attraverso l'utilizzo di apposito software. Verificare nelle operazioni di cassa l'avvenuto pagamento e registrarlo in contabilità.
1.2- CEDOLINI PERSONALE
Riconoscere, controllare e registrare in contabilità i cedolini del personale, attraverso l'utilizzo di apposito software.
1.1 - GIUSTIFICATIVI DI PRIMA NOTA
Riconoscere, controllare e registrare in contabilità i documenti di prima nota (esempio: scheda carburanti, ricevute, ecc.), anche attraverso l'utilizzo di apposito software.
2.3- ELABORAZIONE DI MODELLI F24 PER IL VERSAMENTO DI TRIBUTI, CONTRIBUTI E PREMI
Predisporre il modello F24 per il versamento di contributi e imposte, utilizzando i mastrini della contabilità per i controlli sugli importi da versare (esempio: acconti erario dipendenti, acconti erario professionisti, contributi INPS dipendenti...).
2.2- EMISSIONE E REGISTRAZIONE DI FATTURE
Emettere le fatture immediate o differite, o ricevute di incasso per operazioni fuori campo IVA, registrare in contabilità e nei registri IVA le fatture sia per clienti nazionali che esteri attraverso l'utilizzo di apposito software. Verificare, nelle operazioni di cassa, l'incasso dei documenti emessi e registrare il pagamento.
2.1 - EMISSIONE DI DOCUMENTI ACCOMPAGNATORI
Emettere i documenti di trasporto (D.D.T.) per trasporti nazionali ed esteri.
3.2- ARCHIVIAZIONE DIGITALE DEI DOCUMENTI CONTABILI RICEVUTI/EMESSI
Archiviare i documenti contabili ricevuti/emessi in formato digitale, provvedendo eventualmente alla loro scansione, seguendo la normativa vigente e le disposizioni di organizzazione aziendale.
3.1 - ARCHIVIAZIONE CARTACEA DEI DOCUMENTI CONTABILI RICEVUTI/EMESSI
Archiviare i documenti contabili ricevuti/emessi in formato cartaceo, secondo le disposizioni di organizzazione aziendale.
Q
Q

SCHEDA SITUAZIONI TIPO	**SST-SGR-02 – GESTIONE DEL PROTOCOLLO E DELL'ARCHIVIAZIONE DELLA CORRISPONDENZA** Sulla base delle procedure aziendali previste, gestire il protocollo e l'archiviazione della corrispondenza cartacea e/o elettronica, utilizzando le tecniche più appropriate e rispettando le norme sulla tutela della privacy	Versione 1.1 22/04/15



AREA PROFESSIONALE

SERVIZI COMMERCIALI

SETTORE ECONOMICO PROFESSIONALE

AREA COMUNE

Area professionale: **SERVIZI COMMERCIALI**

Settore economico professionale: **AREA COMUNE**

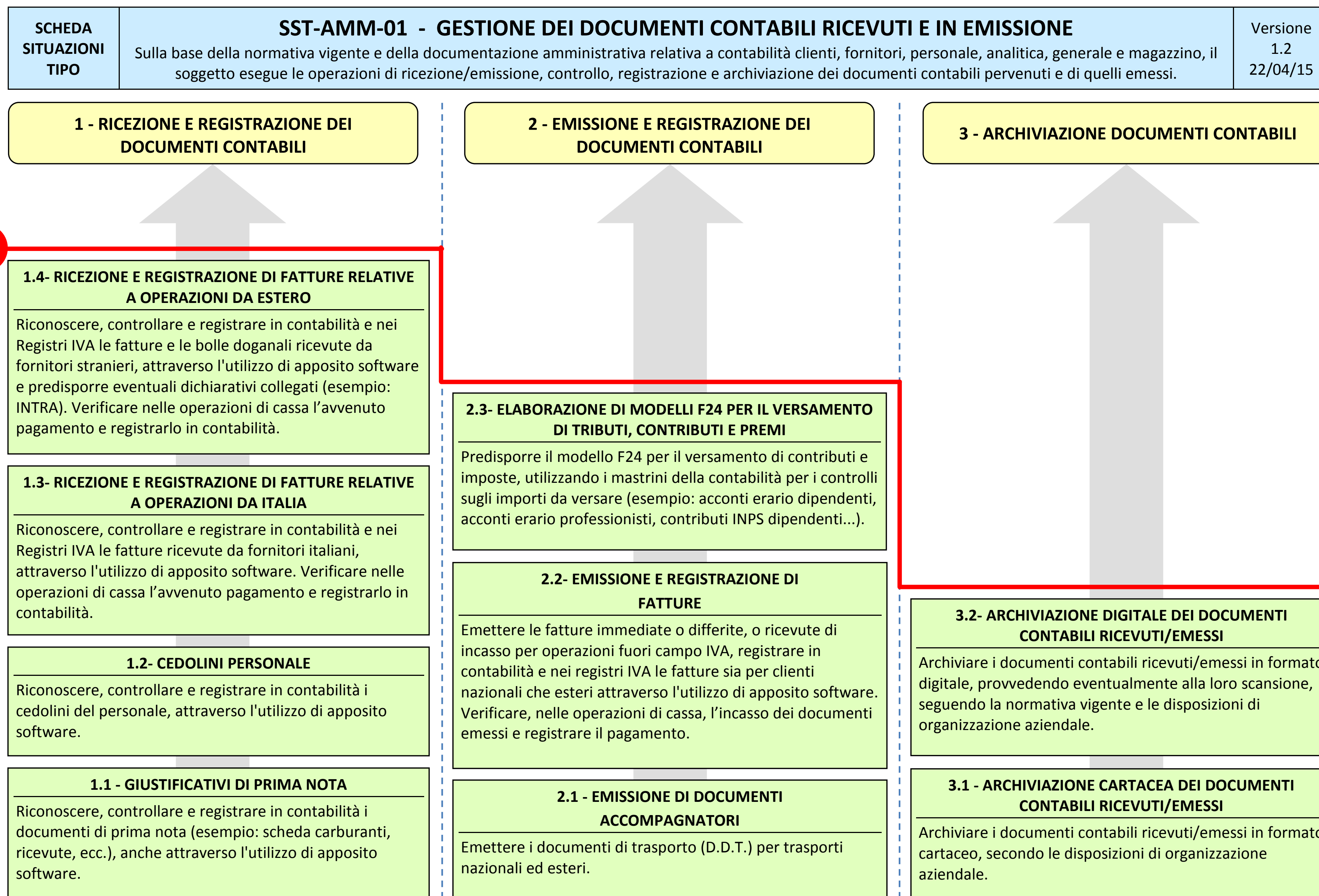
Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE AMMINISTRATIVO-SEGRETARIALE**

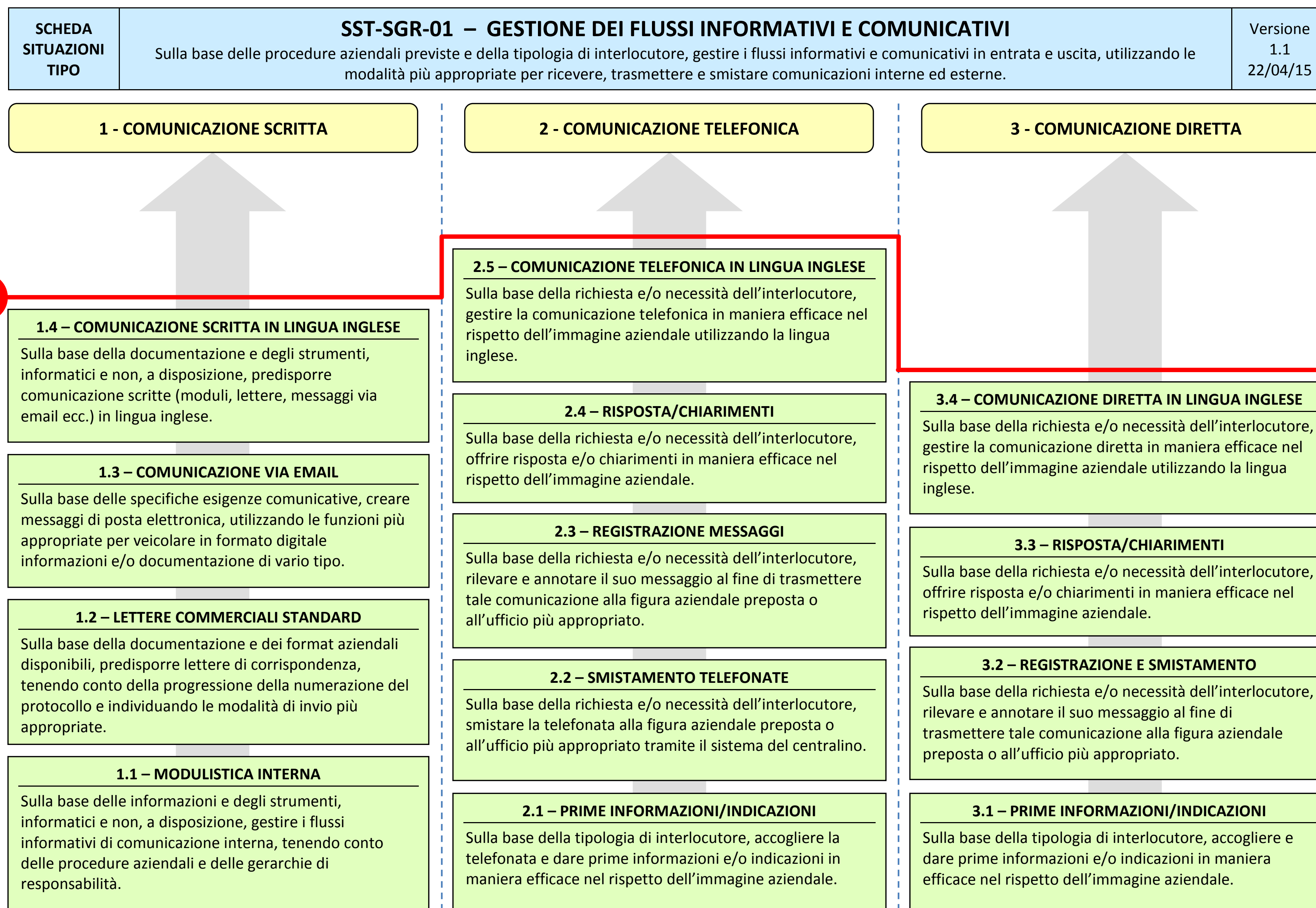
Standard professionali regionali per la Qualifica professionale di:

ADDETTO ALLA SEGRETERIA

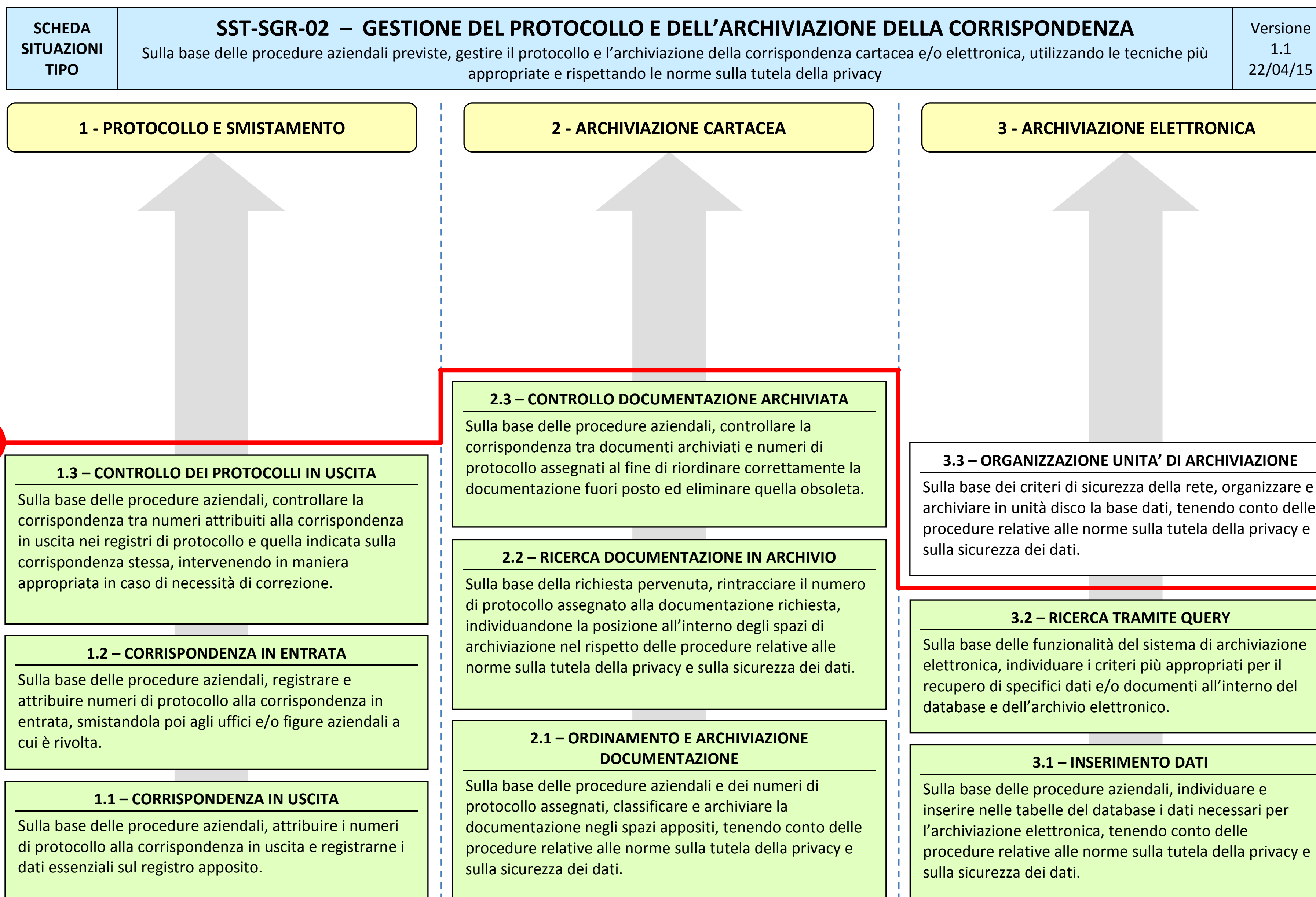
Codice	*Titolo della QPR*	*EQF*	*Nel profilo la QPR è sviluppata in modo:*	*Note sulle SST correlate*
QPR-AMM-01	Gestione dei documenti contabili ricevuti e in emissione	3	Completo	
QPR-SGR-01	Gestione dei flussi informativi e comunicativi	3	Completo	
QPR-SGR-02	Gestione del protocollo e dell'archiviazione della corrispondenza	3	Completo	
QPR-SGR-03	Assistenza alla direzione nella gestione di agenda, verbali e libri sociali	4	Parziale	La SST è in fase di elaborazione
QPR-SGR-04	Gestione della documentazione del personale	3	Completo	
QPR-SGR-05	Gestione delle retribuzioni per il personale	4	Parziale	

Per ciascuna delle QPR costituenti il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

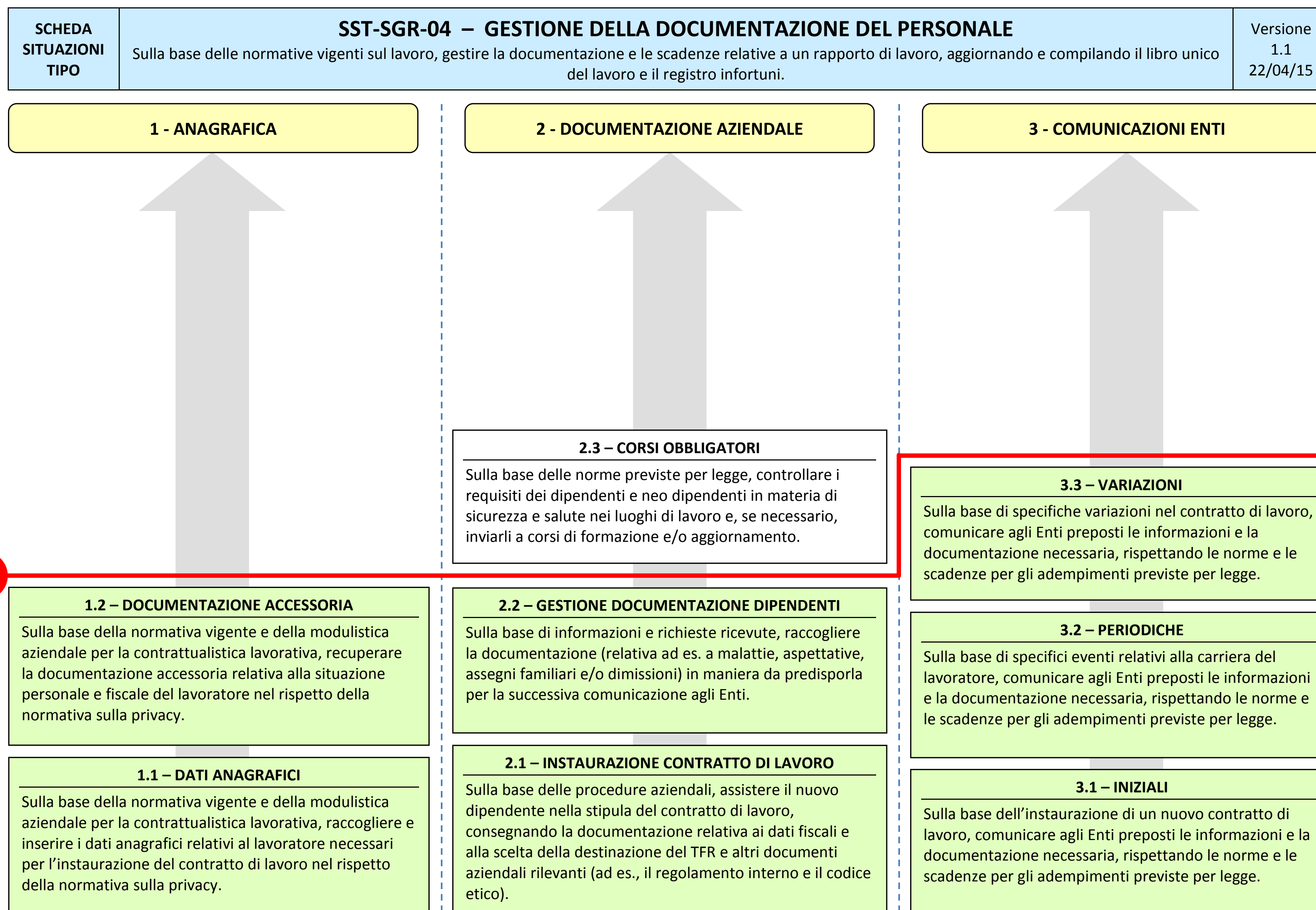

SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-AMM-01 - GESTIONE DEI DOCUMENTI CONTABILI RICEVUTI E IN EMISSIONE
Sulla base della normativa vigente e della documentazione amministrativa relativa a contabilità clienti, fornitori, personale, analitica, generale e magazzino, il soggetto esegue le operazioni di ricezione/emissione, controllo, registrazione e archiviazione dei documenti contabili pervenuti e di quelli emessi.
Versione 1.2 22/04/15
1 - RICEZIONE E REGISTRAZIONE DEI DOCUMENTI CONTABILI
2 - EMISSIONE E REGISTRAZIONE DEI DOCUMENTI CONTABILI
3 - ARCHIVIAZIONE DOCUMENTI CONTABILI
Q
1.4- RICEZIONE E REGISTRAZIONE DI FATTURE RELATIVE A OPERAZIONI DA ESTERO
Riconoscere, controllare e registrare in contabilità e nei Registri IVA le fatture e le bolle doganali ricevute da fornitori stranieri, attraverso l'utilizzo di apposito software e predisporre eventuali dichiarativi collegati (esempio: INTRA). Verificare nelle operazioni di cassa l'avvenuto pagamento e registrarlo in contabilità.
1.3- RICEZIONE E REGISTRAZIONE DI FATTURE RELATIVE A OPERAZIONI DA ITALIA
Riconoscere, controllare e registrare in contabilità e nei Registri IVA le fatture ricevute da fornitori italiani, attraverso l'utilizzo di apposito software. Verificare nelle operazioni di cassa l'avvenuto pagamento e registrarlo in contabilità.
1.2- CEDOLINI PERSONALE
Riconoscere, controllare e registrare in contabilità i cedolini del personale, attraverso l'utilizzo di apposito software.
1.1 - GIUSTIFICATIVI DI PRIMA NOTA
Riconoscere, controllare e registrare in contabilità i documenti di prima nota (esempio: scheda carburanti, ricevute, ecc.), anche attraverso l'utilizzo di apposito software.
2.3- ELABORAZIONE DI MODELLI F24 PER IL VERSAMENTO DI TRIBUTI, CONTRIBUTI E PREMI
Predisporre il modello F24 per il versamento di contributi e imposte, utilizzando i mastrini della contabilità per i controlli sugli importi da versare (esempio: acconti erario dipendenti, acconti erario professionisti, contributi INPS dipendenti...).
2.2- EMISSIONE E REGISTRAZIONE DI FATTURE
Emettere le fatture immediate o differite, o ricevute di incasso per operazioni fuori campo IVA, registrare in contabilità e nei registri IVA le fatture sia per clienti nazionali che esteri attraverso l'utilizzo di apposito software. Verificare, nelle operazioni di cassa, l'incasso dei documenti emessi e registrare il pagamento.
2.1 - EMISSIONE DI DOCUMENTI ACCOMPAGNATORI
Emettere i documenti di trasporto (D.D.T.) per trasporti nazionali ed esteri.
Q
3.2- ARCHIVIAZIONE DIGITALE DEI DOCUMENTI CONTABILI RICEVUTI/EMESSI
Archiviare i documenti contabili ricevuti/emessi in formato digitale, provvedendo eventualmente alla loro scansione, seguendo la normativa vigente e le disposizioni di organizzazione aziendale.
3.1 - ARCHIVIAZIONE CARTACEA DEI DOCUMENTI CONTABILI RICEVUTI/EMESSI
Archiviare i documenti contabili ricevuti/emessi in formato cartaceo, secondo le disposizioni di organizzazione aziendale.

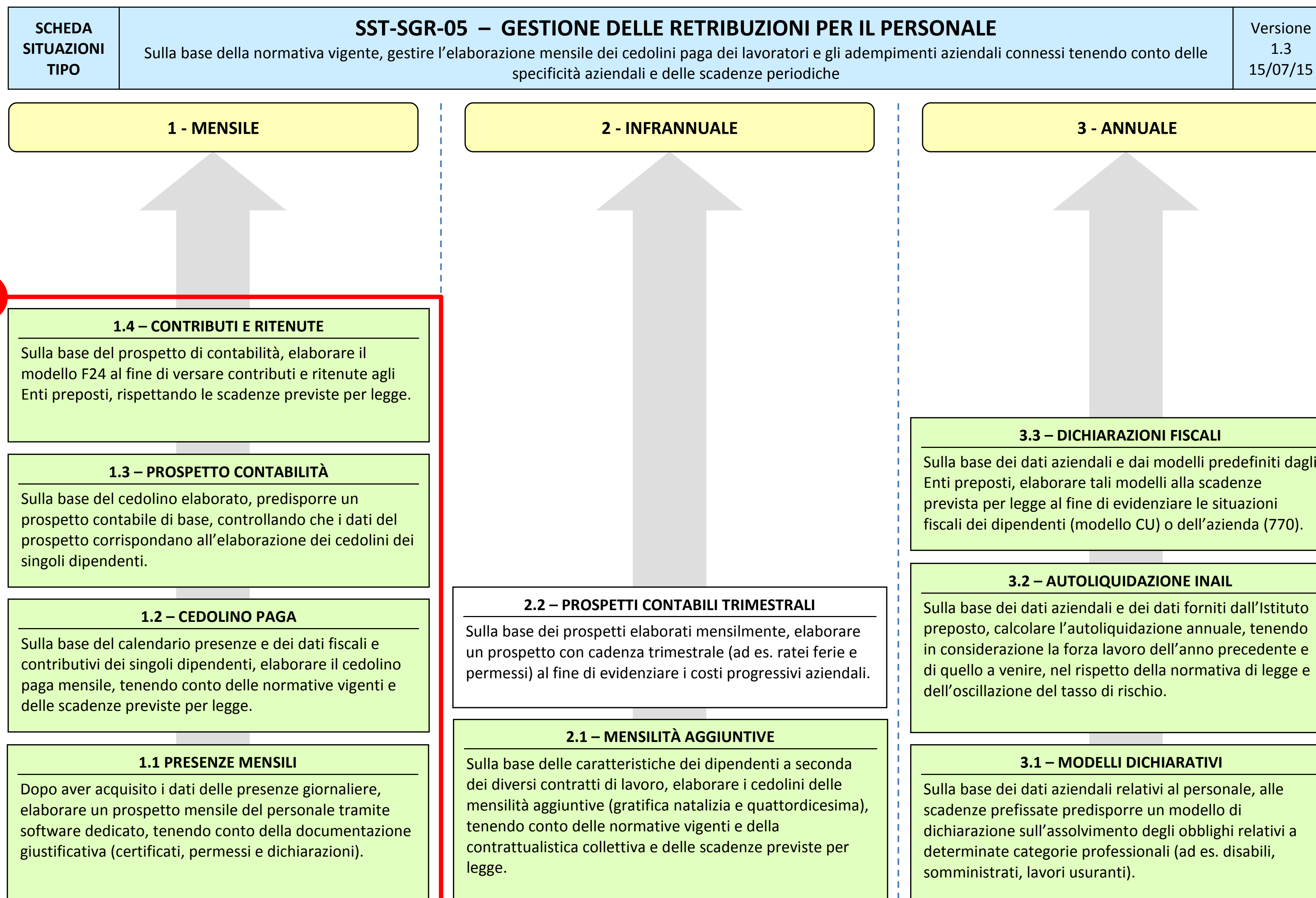

SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-SGR-01 – GESTIONE DEI FLUSSI INFORMATIVI E COMUNICATIVI
Sulla base delle procedure aziendali previste e della tipologia di interlocutore, gestire i flussi informativi e comunicativi in entrata e uscita, utilizzando le modalità più appropriate per ricevere, trasmettere e smistare comunicazioni interne ed esterne.
Versione 1.1 22/04/15
1 - COMUNICAZIONE SCRITTA
2 - COMUNICAZIONE TELEFONICA
3 - COMUNICAZIONE DIRETTA
Q
1.4 – COMUNICAZIONE SCRITTA IN LINGUA INGLESE
Sulla base della documentazione e degli strumenti, informatici e non, a disposizione, predisporre comunicazione scritte (moduli, lettere, messaggi via email ecc.) in lingua inglese.
1.3 – COMUNICAZIONE VIA EMAIL
Sulla base delle specifiche esigenze comunicative, creare messaggi di posta elettronica, utilizzando le funzioni più appropriate per veicolare in formato digitale informazioni e/o documentazione di vario tipo.
1.2 – LETTERE COMMERCIALI STANDARD
Sulla base della documentazione e dei format aziendali disponibili, predisporre lettere di corrispondenza, tenendo conto della progressione della numerazione del protocollo e individuando le modalità di invio più appropriate.
1.1 – MODULISTICA INTERNA
Sulla base delle informazioni e degli strumenti, informatici e non, a disposizione, gestire i flussi informativi di comunicazione interna, tenendo conto delle procedure aziendali e delle gerarchie di responsabilità.
2.5 – COMUNICAZIONE TELEFONICA IN LINGUA INGLESE
Sulla base della richiesta e/o necessità dell'interlocutore, gestire la comunicazione telefonica in maniera efficace nel rispetto dell'immagine aziendale utilizzando la lingua inglese.
2.4 – RISPOSTA/CHIARIMENTI
Sulla base della richiesta e/o necessità dell'interlocutore, offrire risposta e/o chiarimenti in maniera efficace nel rispetto dell'immagine aziendale.
2.3 – REGISTRAZIONE MESSAGGI
Sulla base della richiesta e/o necessità dell'interlocutore, rilevare e annotare il suo messaggio al fine di trasmettere tale comunicazione alla figura aziendale preposta o all'ufficio più appropriato.
2.2 – SMISTAMENTO TELEFONATE
Sulla base della richiesta e/o necessità dell'interlocutore, smistare la telefonata alla figura aziendale preposta o all'ufficio più appropriato tramite il sistema del centralino.
2.1 – PRIME INFORMAZIONI/INDICAZIONI
Sulla base della tipologia di interlocutore, accogliere la telefonata e dare prime informazioni e/o indicazioni in maniera efficace nel rispetto dell'immagine aziendale.
Q
3.4 – COMUNICAZIONE DIRETTA IN LINGUA INGLESE
Sulla base della richiesta e/o necessità dell'interlocutore, gestire la comunicazione diretta in maniera efficace nel rispetto dell'immagine aziendale utilizzando la lingua inglese.
3.3 – RISPOSTA/CHIARIMENTI
Sulla base della richiesta e/o necessità dell'interlocutore, offrire risposta e/o chiarimenti in maniera efficace nel rispetto dell'immagine aziendale.
3.2 – REGISTRAZIONE E SMISTAMENTO
Sulla base della richiesta e/o necessità dell'interlocutore, rilevare e annotare il suo messaggio al fine di trasmettere tale comunicazione alla figura aziendale preposta o all'ufficio più appropriato.
3.1 – PRIME INFORMAZIONI/INDICAZIONI
Sulla base della tipologia di interlocutore, accogliere e dare prime informazioni e/o indicazioni in maniera efficace nel rispetto dell'immagine aziendale.

SCHEDA SITUAZIONI TIPO	**SST-SGR-02 – GESTIONE DEL PROTOCOLLO E DELL'ARCHIVIAZIONE DELLA CORRISPONDENZA** Sulla base delle procedure aziendali previste, gestire il protocollo e l'archiviazione della corrispondenza cartacea e/o elettronica, utilizzando le tecniche più appropriate e rispettando le norme sulla tutela della privacy	Versione 1.1 22/04/15



SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-SGR-04 – GESTIONE DELLA DOCUMENTAZIONE DEL PERSONALE Sulla base delle normative vigenti sul lavoro, gestire la documentazione e le scadenze relative a un rapporto di lavoro, aggiornando e compilando il libro unico del lavoro e il registro infortuni.	Versione 1.1 22/04/15




SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-SGR-05 – GESTIONE DELLE RETRIBUZIONI PER IL PERSONALE
Sulla base della normativa vigente, gestire l'elaborazione mensile dei cedolini paga dei lavoratori e gli adempimenti aziendali connessi tenendo conto delle specificità aziendali e delle scadenze periodiche
Versione 1.3 15/07/15
1 - MENSILE
2 - INFRANNUALE
3 - ANNUALE
Q
1.4 – CONTRIBUTI E RITENUTE
Sulla base del prospetto di contabilità, elaborare il modello F24 al fine di versare contributi e ritenute agli Enti preposti, rispettando le scadenze previste per legge.
1.3 – PROSPETTO CONTABILITÀ
Sulla base del cedolino elaborato, predisporre un prospetto contabile di base, controllando che i dati del prospetto corrispondano all'elaborazione dei cedolini dei singoli dipendenti.
1.2 – CEDOLINO PAGA
Sulla base del calendario presenze e dei dati fiscali e contributivi dei singoli dipendenti, elaborare il cedolino paga mensile, tenendo conto delle normative vigenti e delle scadenze previste per legge.
1.1 PRESENZE MENSILI
Dopo aver acquisito i dati delle presenze giornaliere, elaborare un prospetto mensile del personale tramite software dedicato, tenendo conto della documentazione giustificativa (certificati, permessi e dichiarazioni).
2.2 – PROSPETTI CONTABILI TRIMESTRALI
Sulla base dei prospetti elaborati mensilmente, elaborare un prospetto con cadenza trimestrale (ad es. ratei ferie e permessi) al fine di evidenziare i costi progressivi aziendali.
2.1 – MENSILITÀ AGGIUNTIVE
Sulla base delle caratteristiche dei dipendenti a seconda dei diversi contratti di lavoro, elaborare i cedolini delle mensilità aggiuntive (gratifica natalizia e quattordicesima), tenendo conto delle normative vigenti e della contrattualistica collettiva e delle scadenze previste per legge.
3.3 – DICHIARAZIONI FISCALI
Sulla base dei dati aziendali e dai modelli predefiniti dagli Enti preposti, elaborare tali modelli alla scadenze prevista per legge al fine di evidenziare le situazioni fiscali dei dipendenti (modello CU) o dell'azienda (770).
3.2 – AUTOLIQUIDAZIONE INAIL
Sulla base dei dati aziendali e dei dati forniti dall'Istituto preposto, calcolare l'autoliquidazione annuale, tenendo in considerazione la forza lavoro dell'anno precedente e di quello a venire, nel rispetto della normativa di legge e dell'oscillazione del tasso di rischio.
3.1 – MODELLI DICHIARATIVI
Sulla base dei dati aziendali relativi al personale, alle scadenze prefissate predisporre un modello di dichiarazione sull'assolvimento degli obblighi relativi a determinate categorie professionali (ad es. disabili, somministrati, lavori usuranti).
Q

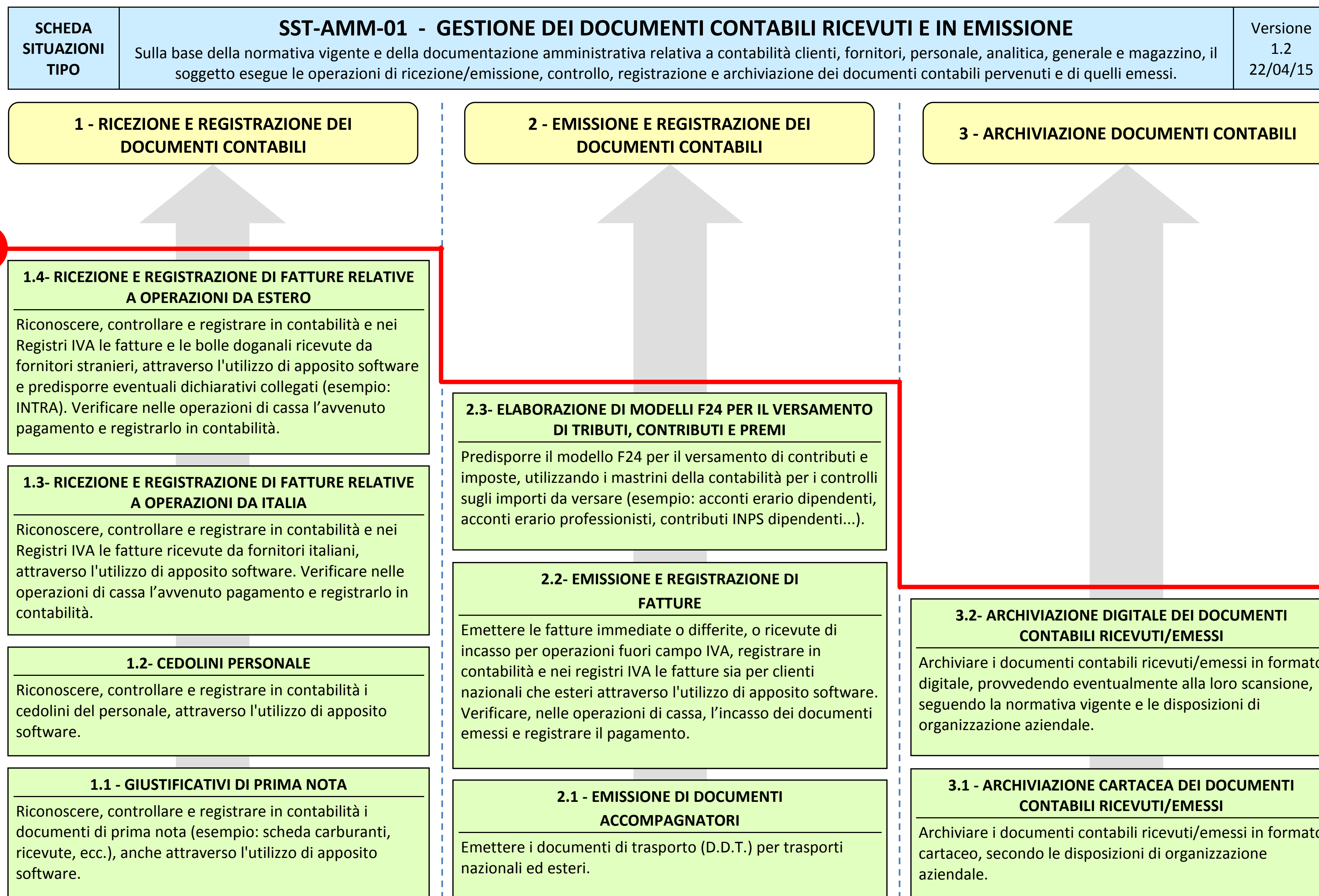
Area professionale: **SERVIZI COMMERCIALI**
Settore economico professionale: **AREA COMUNE**
Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE AMMINISTRATIVO-SEGRETARIALE**

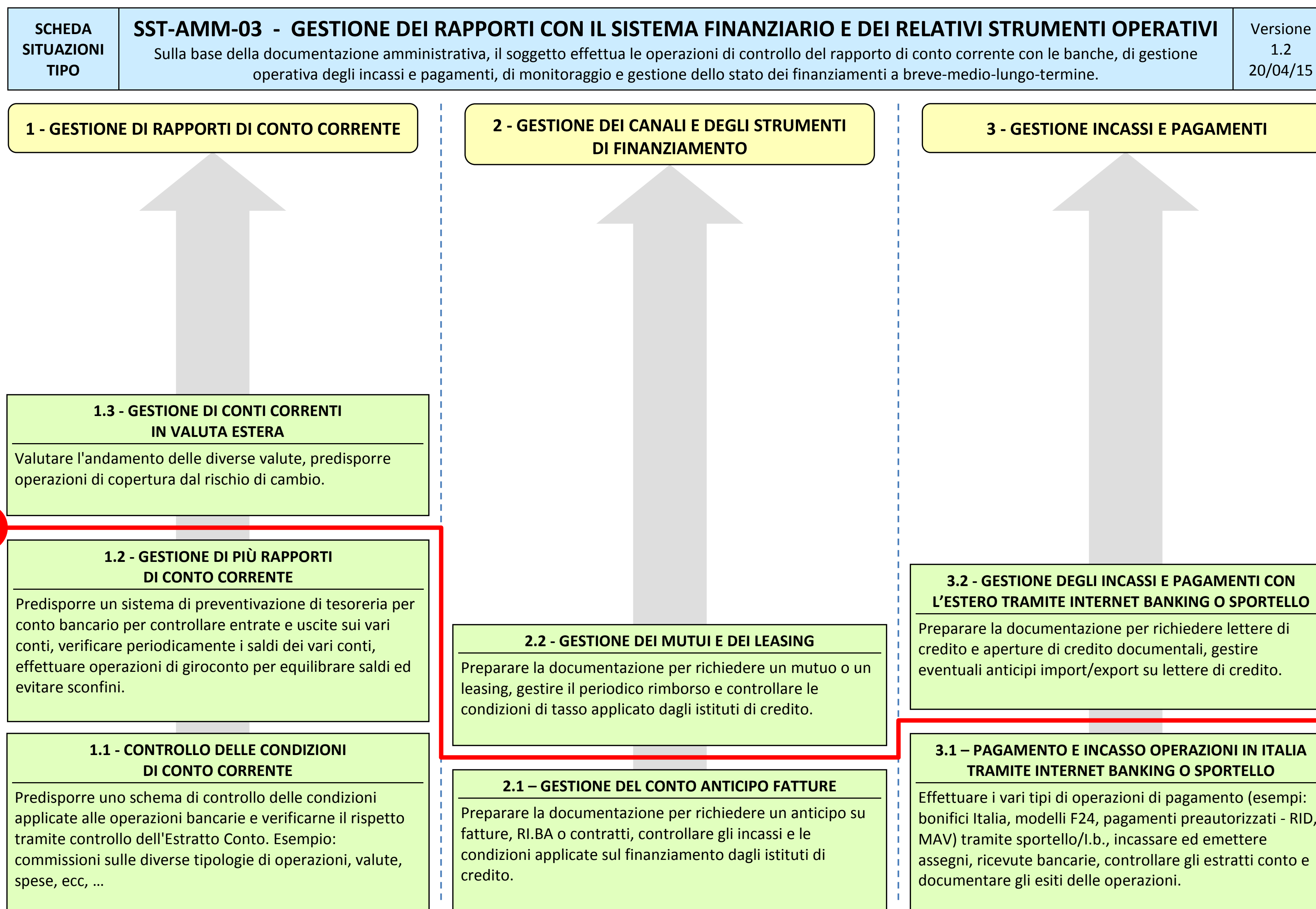
Standard professionali regionali per la Qualifica professionale di:

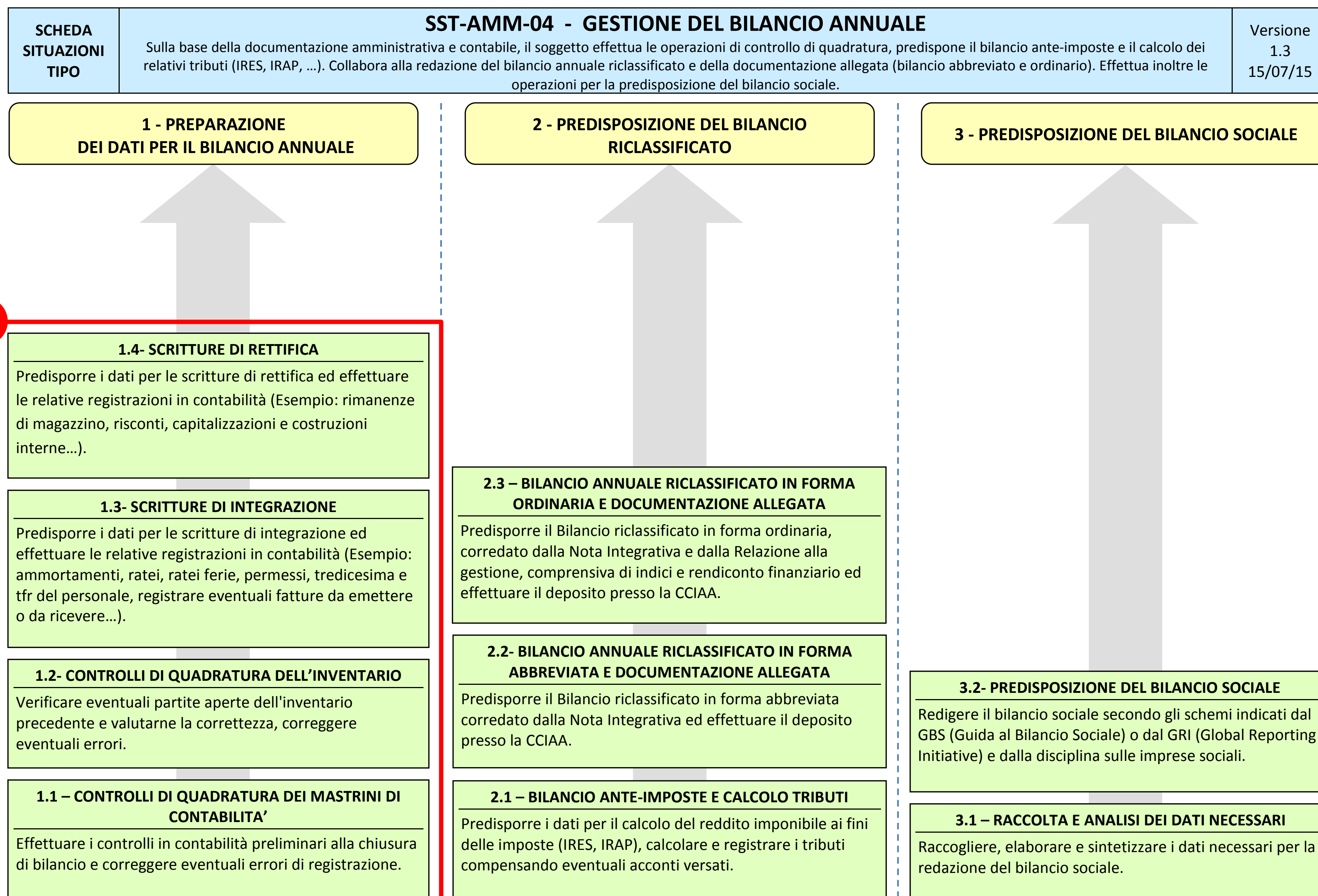
ADDETTO ALLA CONTABILITÀ

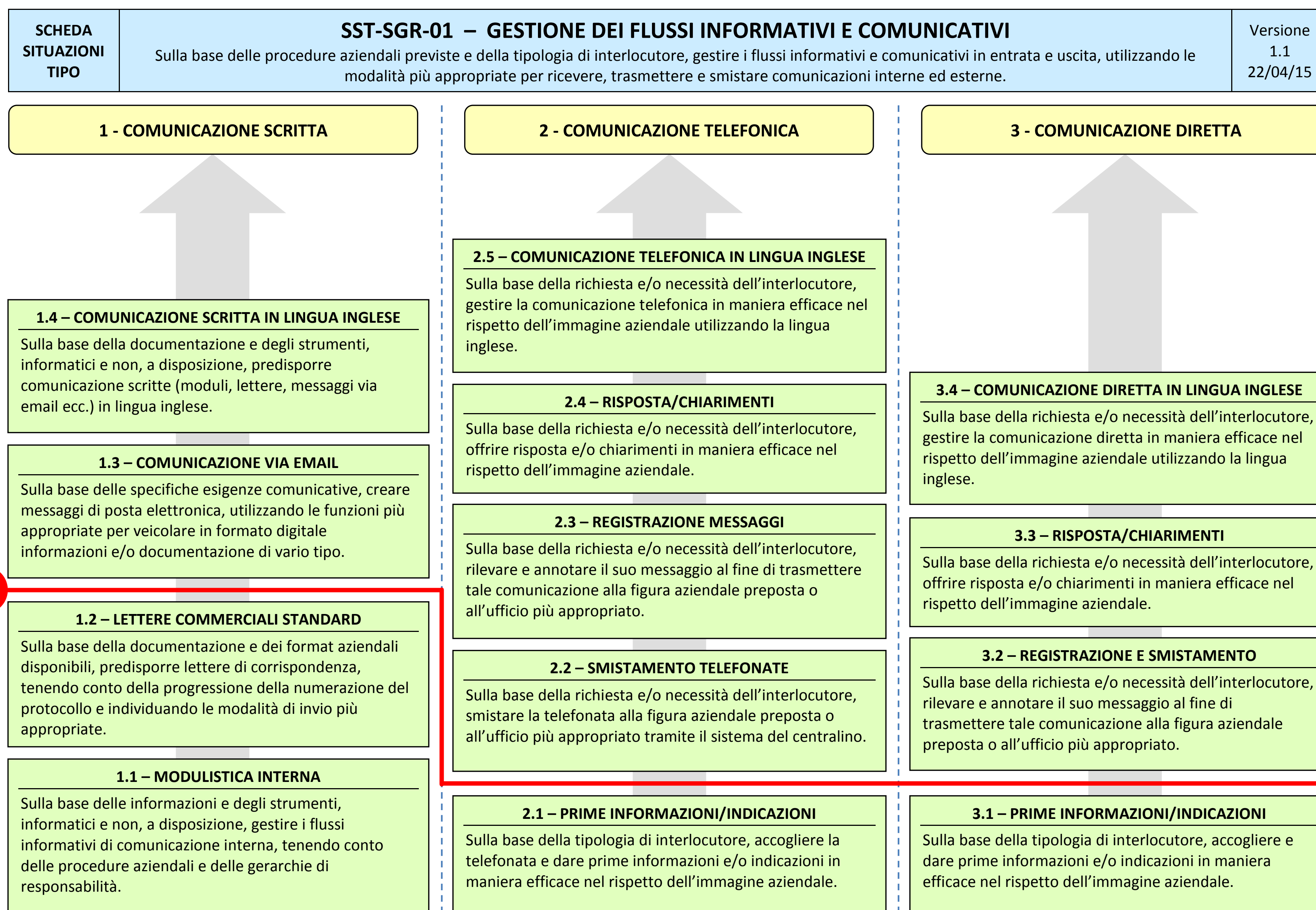
Codice	*Titolo della QPR*	*EQF*	*Nel profilo la QPR è sviluppata in modo:*	*Note sulle SST correlate*
QPR-AMM-01	Gestione dei documenti contabili ricevuti e in emissione	3	Completo	
QPR-AMM-03	Gestione dei rapporti con il sistema finanziario e dei relativi strumenti operativi	4	Parziale	
QPR-AMM-04	Gestione del bilancio annuale	4	Parziale	
QPR-SGR-01	Gestione dei flussi informativi e comunicativi	3	Parziale	
QPR-SGR-02	Gestione del protocollo e dell'archiviazione della corrispondenza	3	Parziale	
QPR-SGR-05	Gestione delle retribuzioni per il personale	4	Parziale	

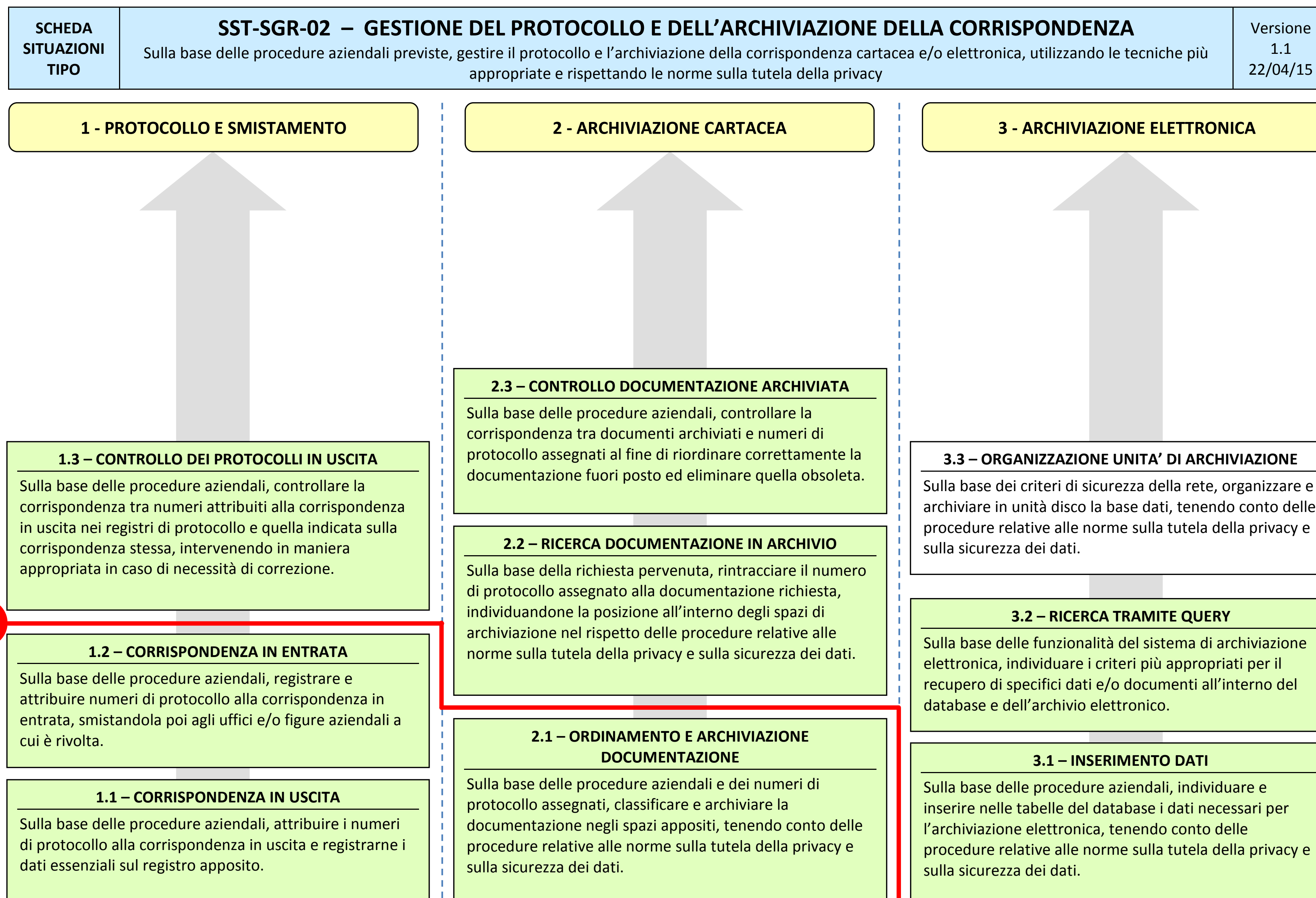
Per ciascuna delle QPR costituenti il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.


SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-AMM-01 - GESTIONE DEI DOCUMENTI CONTABILI RICEVUTI E IN EMISSIONE
Sulla base della normativa vigente e della documentazione amministrativa relativa a contabilità clienti, fornitori, personale, analitica, generale e magazzino, il soggetto esegue le operazioni di ricezione/emissione, controllo, registrazione e archiviazione dei documenti contabili pervenuti e di quelli emessi.
Versione 1.2 22/04/15
1 - RICEZIONE E REGISTRAZIONE DEI DOCUMENTI CONTABILI
2 - EMISSIONE E REGISTRAZIONE DEI DOCUMENTI CONTABILI
3 - ARCHIVIAZIONE DOCUMENTI CONTABILI
Q
1.4- RICEZIONE E REGISTRAZIONE DI FATTURE RELATIVE A OPERAZIONI DA ESTERO
Riconoscere, controllare e registrare in contabilità e nei Registri IVA le fatture e le bolle doganali ricevute da fornitori stranieri, attraverso l'utilizzo di apposito software e predisporre eventuali dichiarativi collegati (esempio: INTRA). Verificare nelle operazioni di cassa l'avvenuto pagamento e registrarlo in contabilità.
1.3- RICEZIONE E REGISTRAZIONE DI FATTURE RELATIVE A OPERAZIONI DA ITALIA
Riconoscere, controllare e registrare in contabilità e nei Registri IVA le fatture ricevute da fornitori italiani, attraverso l'utilizzo di apposito software. Verificare nelle operazioni di cassa l'avvenuto pagamento e registrarlo in contabilità.
1.2- CEDOLINI PERSONALE
Riconoscere, controllare e registrare in contabilità i cedolini del personale, attraverso l'utilizzo di apposito software.
1.1 - GIUSTIFICATIVI DI PRIMA NOTA
Riconoscere, controllare e registrare in contabilità i documenti di prima nota (esempio: scheda carburanti, ricevute, ecc.), anche attraverso l'utilizzo di apposito software.
2.3- ELABORAZIONE DI MODELLI F24 PER IL VERSAMENTO DI TRIBUTI, CONTRIBUTI E PREMI
Predisporre il modello F24 per il versamento di contributi e imposte, utilizzando i mastrini della contabilità per i controlli sugli importi da versare (esempio: acconti erario dipendenti, acconti erario professionisti, contributi INPS dipendenti...).
2.2- EMISSIONE E REGISTRAZIONE DI FATTURE
Emettere le fatture immediate o differite, o ricevute di incasso per operazioni fuori campo IVA, registrare in contabilità e nei registri IVA le fatture sia per clienti nazionali che esteri attraverso l'utilizzo di apposito software. Verificare, nelle operazioni di cassa, l'incasso dei documenti emessi e registrare il pagamento.
2.1 - EMISSIONE DI DOCUMENTI ACCOMPAGNATORI
Emettere i documenti di trasporto (D.D.T.) per trasporti nazionali ed esteri.
Q
3.2- ARCHIVIAZIONE DIGITALE DEI DOCUMENTI CONTABILI RICEVUTI/EMESSI
Archiviare i documenti contabili ricevuti/emessi in formato digitale, provvedendo eventualmente alla loro scansione, seguendo la normativa vigente e le disposizioni di organizzazione aziendale.
3.1 - ARCHIVIAZIONE CARTACEA DEI DOCUMENTI CONTABILI RICEVUTI/EMESSI
Archiviare i documenti contabili ricevuti/emessi in formato cartaceo, secondo le disposizioni di organizzazione aziendale.

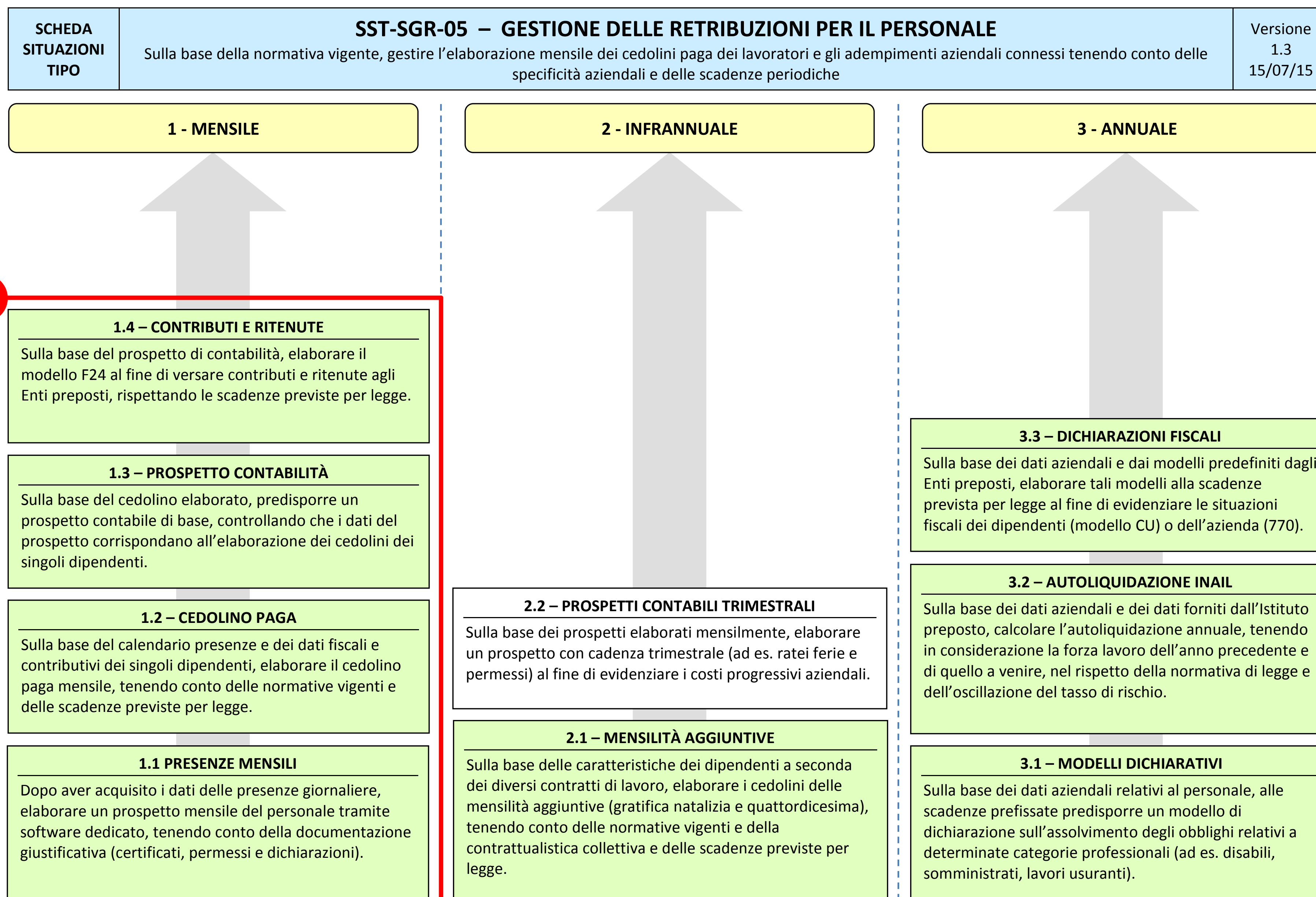

SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-AMM-03 - GESTIONE DEI RAPPORTI CON IL SISTEMA FINANZIARIO E DEI RELATIVI STRUMENTI OPERATIVI
Sulla base della documentazione amministrativa, il soggetto effettua le operazioni di controllo del rapporto di conto corrente con le banche, di gestione operativa degli incassi e pagamenti, di monitoraggio e gestione dello stato dei finanziamenti a breve-medio-lungo-termine.
Versione 1.2 20/04/15
1 - GESTIONE DI RAPPORTI DI CONTO CORRENTE
2 - GESTIONE DEI CANALI E DEGLI STRUMENTI DI FINANZIAMENTO
3 - GESTIONE INCASSI E PAGAMENTI
1.3 - GESTIONE DI CONTI CORRENTI IN VALUTA ESTERA
Valutare l'andamento delle diverse valute, predisporre operazioni di copertura dal rischio di cambio.
Q
1.2 - GESTIONE DI PIÙ RAPPORTI DI CONTO CORRENTE
Predisporre un sistema di preventivazione di tesoreria per conto bancario per controllare entrate e uscite sui vari conti, verificare periodicamente i saldi dei vari conti, effettuare operazioni di giroconto per equilibrare saldi ed evitare sconfini.
1.1 - CONTROLLO DELLE CONDIZIONI DI CONTO CORRENTE
Predisporre uno schema di controllo delle condizioni applicate alle operazioni bancarie e verificarne il rispetto tramite controllo dell'Estratto Conto. Esempio: commissioni sulle diverse tipologie di operazioni, valute, spese, ecc, …
2.2 - GESTIONE DEI MUTUI E DEI LEASING
Preparare la documentazione per richiedere un mutuo o un leasing, gestire il periodico rimborso e controllare le condizioni di tasso applicato dagli istituti di credito.
2.1 – GESTIONE DEL CONTO ANTICIPO FATTURE
Preparare la documentazione per richiedere un anticipo su fatture, RI.BA o contratti, controllare gli incassi e le condizioni applicate sul finanziamento dagli istituti di credito.
3.2 - GESTIONE DEGLI INCASSI E PAGAMENTI CON L'ESTERO TRAMITE INTERNET BANKING O SPORTELLO
Preparare la documentazione per richiedere lettere di credito e aperture di credito documentali, gestire eventuali anticipi import/export su lettere di credito.
Q
3.1 – PAGAMENTO E INCASSO OPERAZIONI IN ITALIA TRAMITE INTERNET BANKING O SPORTELLO
Effettuare i vari tipi di operazioni di pagamento (esempi: bonifici Italia, modelli F24, pagamenti preautorizzati - RID, MAV) tramite sportello/I.b., incassare ed emettere assegni, ricevute bancarie, controllare gli estratti conto e documentare gli esiti delle operazioni.


SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-AMM-04 - GESTIONE DEL BILANCIO ANNUALE
Sulla base della documentazione amministrativa e contabile, il soggetto effettua le operazioni di controllo di quadratura, predispone il bilancio ante-imposte e il calcolo dei relativi tributi (IRES, IRAP, …). Collabora alla redazione del bilancio annuale riclassificato e della documentazione allegata (bilancio abbreviato e ordinario). Effettua inoltre le operazioni per la predisposizione del bilancio sociale.
Versione 1.3 15/07/15
1 - PREPARAZIONE DEI DATI PER IL BILANCIO ANNUALE
2 - PREDISPOSIZIONE DEL BILANCIO RICLASSIFICATO
3 - PREDISPOSIZIONE DEL BILANCIO SOCIALE
Q
1.4- SCRITTURE DI RETTIFICA
Predisporre i dati per le scritture di rettifica ed effettuare le relative registrazioni in contabilità (Esempio: rimanenze di magazzino, risconti, capitalizzazioni e costruzioni interne…).
1.3- SCRITTURE DI INTEGRAZIONE
Predisporre i dati per le scritture di integrazione ed effettuare le relative registrazioni in contabilità (Esempio: ammortamenti, ratei, ratei ferie, permessi, tredicesima e tfr del personale, registrare eventuali fatture da emettere o da ricevere…).
1.2- CONTROLLI DI QUADRATURA DELL'INVENTARIO
Verificare eventuali partite aperte dell'inventario precedente e valutarne la correttezza, correggere eventuali errori.
1.1 – CONTROLLI DI QUADRATURA DEI MASTRINI DI CONTABILITA'
Effettuare i controlli in contabilità preliminari alla chiusura di bilancio e correggere eventuali errori di registrazione.
2.3 – BILANCIO ANNUALE RICLASSIFICATO IN FORMA ORDINARIA E DOCUMENTAZIONE ALLEGATA
Predisporre il Bilancio riclassificato in forma ordinaria, corredato dalla Nota Integrativa e dalla Relazione alla gestione, comprensiva di indici e rendiconto finanziario ed effettuare il deposito presso la CCIAA.
2.2- BILANCIO ANNUALE RICLASSIFICATO IN FORMA ABBREVIATA E DOCUMENTAZIONE ALLEGATA
Predisporre il Bilancio riclassificato in forma abbreviata corredato dalla Nota Integrativa ed effettuare il deposito presso la CCIAA.
2.1 – BILANCIO ANTE-IMPOSTE E CALCOLO TRIBUTI
Predisporre i dati per il calcolo del reddito inponibile ai fini delle imposte (IRES, IRAP), calcolare e registrare i tributi compensando eventuali acconti versati.
3.2- PREDISPOSIZIONE DEL BILANCIO SOCIALE
Redigere il bilancio sociale secondo gli schemi indicati dal GBS (Guida al Bilancio Sociale) o dal GRI (Global Reporting Initiative) e dalla disciplina sulle imprese sociali.
3.1 – RACCOLTA E ANALISI DEI DATI NECESSARI
Raccogliere, elaborare e sintetizzare i dati necessari per la redazione del bilancio sociale.
Q


SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-SGR-01 – GESTIONE DEI FLUSSI INFORMATIVI E COMUNICATIVI
Sulla base delle procedure aziendali previste e della tipologia di interlocutore, gestire i flussi informativi e comunicativi in entrata e uscita, utilizzando le modalità più appropriate per ricevere, trasmettere e smistare comunicazioni interne ed esterne.
Versione 1.1 22/04/15
1 - COMUNICAZIONE SCRITTA
2 - COMUNICAZIONE TELEFONICA
3 - COMUNICAZIONE DIRETTA
1.4 – COMUNICAZIONE SCRITTA IN LINGUA INGLESE
Sulla base della documentazione e degli strumenti, informatici e non, a disposizione, predisporre comunicazione scritte (moduli, lettere, messaggi via email ecc.) in lingua inglese.
1.3 – COMUNICAZIONE VIA EMAIL
Sulla base delle specifiche esigenze comunicative, creare messaggi di posta elettronica, utilizzando le funzioni più appropriate per veicolare in formato digitale informazioni e/o documentazione di vario tipo.
1.2 – LETTERE COMMERCIALI STANDARD
Sulla base della documentazione e dei format aziendali disponibili, predisporre lettere di corrispondenza, tenendo conto della progressione della numerazione del protocollo e individuando le modalità di invio più appropriate.
1.1 – MODULISTICA INTERNA
Sulla base delle informazioni e degli strumenti, informatici e non, a disposizione, gestire i flussi informativi di comunicazione interna, tenendo conto delle procedure aziendali e delle gerarchie di responsabilità.
2.5 – COMUNICAZIONE TELEFONICA IN LINGUA INGLESE
Sulla base della richiesta e/o necessità dell'interlocutore, gestire la comunicazione telefonica in maniera efficace nel rispetto dell'immagine aziendale utilizzando la lingua inglese.
2.4 – RISPOSTA/CHIARIMENTI
Sulla base della richiesta e/o necessità dell'interlocutore, offrire risposta e/o chiarimenti in maniera efficace nel rispetto dell'immagine aziendale.
2.3 – REGISTRAZIONE MESSAGGI
Sulla base della richiesta e/o necessità dell'interlocutore, rilevare e annotare il suo messaggio al fine di trasmettere tale comunicazione alla figura aziendale preposta o all'ufficio più appropriato.
2.2 – SMISTAMENTO TELEFONATE
Sulla base della richiesta e/o necessità dell'interlocutore, smistare la telefonata alla figura aziendale preposta o all'ufficio più appropriato tramite il sistema del centralino.
2.1 – PRIME INFORMAZIONI/INDICAZIONI
Sulla base della tipologia di interlocutore, accogliere la telefonata e dare prime informazioni e/o indicazioni in maniera efficace nel rispetto dell'immagine aziendale.
3.4 – COMUNICAZIONE DIRETTA IN LINGUA INGLESE
Sulla base della richiesta e/o necessità dell'interlocutore, gestire la comunicazione diretta in maniera efficace nel rispetto dell'immagine aziendale utilizzando la lingua inglese.
3.3 – RISPOSTA/CHIARIMENTI
Sulla base della richiesta e/o necessità dell'interlocutore, offrire risposta e/o chiarimenti in maniera efficace nel rispetto dell'immagine aziendale.
3.2 – REGISTRAZIONE E SMISTAMENTO
Sulla base della richiesta e/o necessità dell'interlocutore, rilevare e annotare il suo messaggio al fine di trasmettere tale comunicazione alla figura aziendale preposta o all'ufficio più appropriato.
3.1 – PRIME INFORMAZIONI/INDICAZIONI
Sulla base della tipologia di interlocutore, accogliere e dare prime informazioni e/o indicazioni in maniera efficace nel rispetto dell'immagine aziendale.
Q
Q


SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-SGR-02 – GESTIONE DEL PROTOCOLLO E DELL'ARCHIVIAZIONE DELLA CORRISPONDENZA
Sulla base delle procedure aziendali previste, gestire il protocollo e l'archiviazione della corrispondenza cartacea e/o elettronica, utilizzando le tecniche più appropriate e rispettando le norme sulla tutela della privacy
Versione 1.1 22/04/15
1 - PROTOCOLLO E SMISTAMENTO
2 - ARCHIVIAZIONE CARTACEA
3 - ARCHIVIAZIONE ELETTRONICA
1.3 – CONTROLLO DEI PROTOCOLLI IN USCITA
Sulla base delle procedure aziendali, controllare la corrispondenza tra numeri attribuiti alla corrispondenza in uscita nei registri di protocollo e quella indicata sulla corrispondenza stessa, intervenendo in maniera appropriata in caso di necessità di correzione.
1.2 – CORRISPONDENZA IN ENTRATA
Sulla base delle procedure aziendali, registrare e attribuire numeri di protocollo alla corrispondenza in entrata, smistandola poi agli uffici e/o figure aziendali a cui è rivolta.
1.1 – CORRISPONDENZA IN USCITA
Sulla base delle procedure aziendali, attribuire i numeri di protocollo alla corrispondenza in uscita e registrarne i dati essenziali sul registro apposito.
2.3 – CONTROLLO DOCUMENTAZIONE ARCHIVIATA
Sulla base delle procedure aziendali, controllare la corrispondenza tra documenti archiviati e numeri di protocollo assegnati al fine di riordinare correttamente la documentazione fuori posto ed eliminare quella obsoleta.
2.2 – RICERCA DOCUMENTAZIONE IN ARCHIVIO
Sulla base della richiesta pervenuta, rintracciare il numero di protocollo assegnato alla documentazione richiesta, individuandone la posizione all'interno degli spazi di archiviazione nel rispetto delle procedure relative alle norme sulla tutela della privacy e sulla sicurezza dei dati.
2.1 – ORDINAMENTO E ARCHIVIAZIONE DOCUMENTAZIONE
Sulla base delle procedure aziendali e dei numeri di protocollo assegnati, classificare e archiviare la documentazione negli spazi appositi, tenendo conto delle procedure relative alle norme sulla tutela della privacy e sulla sicurezza dei dati.
3.3 – ORGANIZZAZIONE UNITA' DI ARCHIVIAZIONE
Sulla base dei criteri di sicurezza della rete, organizzare e archiviare in unità disco la base dati, tenendo conto delle procedure relative alle norme sulla tutela della privacy e sulla sicurezza dei dati.
3.2 – RICERCA TRAMITE QUERY
Sulla base delle funzionalità del sistema di archiviazione elettronica, individuare i criteri più appropriati per il recupero di specifici dati e/o documenti all'interno del database e dell'archivio elettronico.
3.1 – INSERIMENTO DATI
Sulla base delle procedure aziendali, individuare e inserire nelle tabelle del database i dati necessari per l'archiviazione elettronica, tenendo conto delle procedure relative alle norme sulla tutela della privacy e sulla sicurezza dei dati.
Q
Q

SCHEDA SITUAZIONI TIPO	**SST-SGR-05 – GESTIONE DELLE RETRIBUZIONI PER IL PERSONALE** Sulla base della normativa vigente, gestire l'elaborazione mensile dei cedolini paga dei lavoratori e gli adempimenti aziendali connessi tenendo conto delle specificità aziendali e delle scadenze periodiche	Versione 1.3 15/07/15



AREA PROFESSIONALE

TURISMO E SPORT

SETTORE ECONOMICO PROFESSIONALE

SERVIZI TURISTICI

Area professionale: **TURISMO E SPORT**

Settore economico professionale: **SERVIZI TURISTICI**

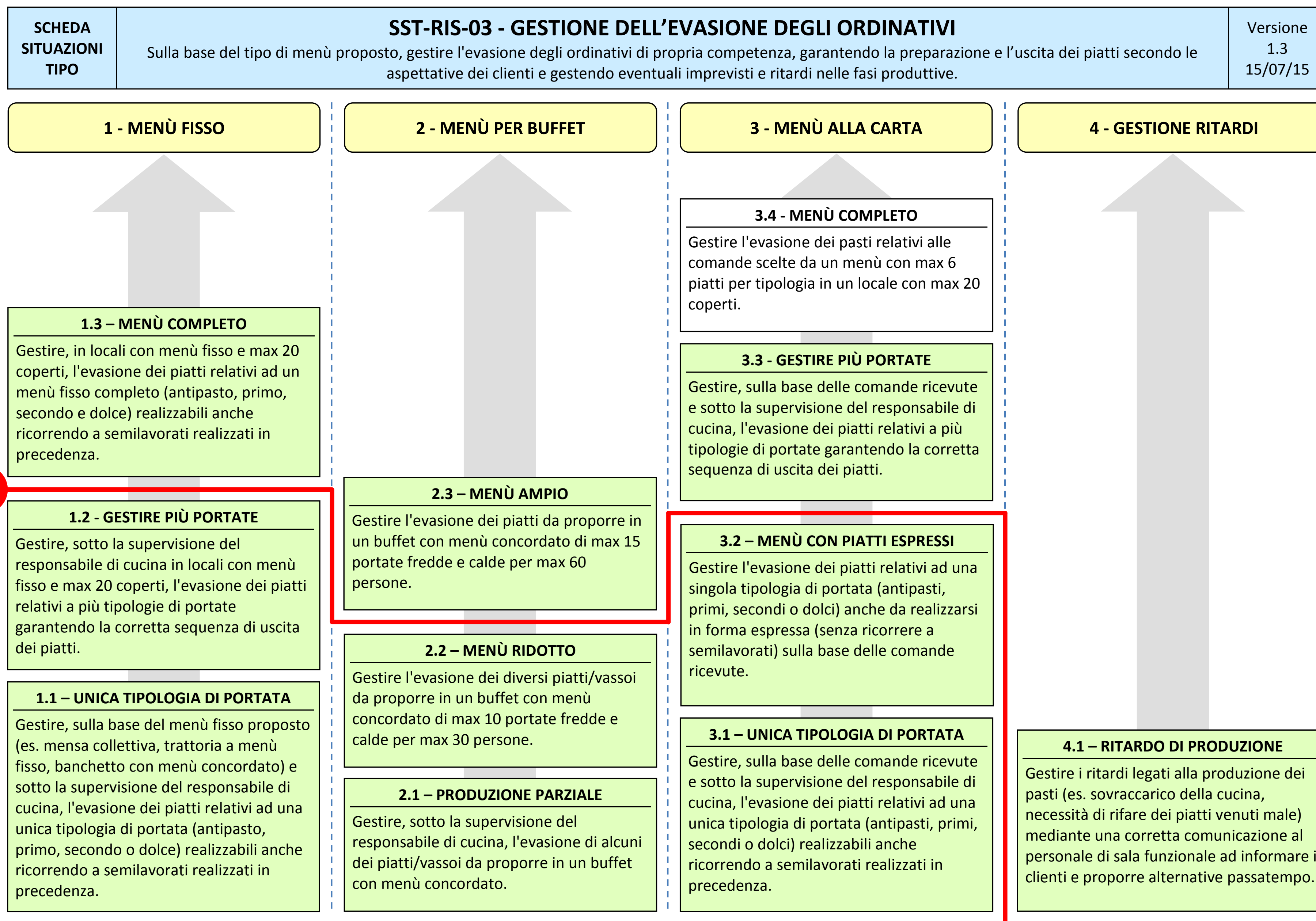
Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE DELLA RISTORAZIONE**

Standard professionali regionali per la Qualifica professionale di:

CUOCO

Codice	*Titolo della QPR*	*EQF*	*Nel profilo la QPR è sviluppata in modo:*	*Note sulle SST correlate*
QPR-RIS-03	Gestione dell'evasione degli ordinativi	4	Parziale	
QPR-RIS-04	Preparazione delle materie prime	3	Completo	
QPR-RIS-05	Preparazione dei semilavorati	3	Completo	
QPR-RIS-06	Cottura degli alimenti	3	Completo	
QPR-RIS-07	Allestimento di piatti e vassoi da portata	3	Completo	
QPR-ALI-04	Produzione artigianale di pasticceria fresca	3	Parziale	

Per ciascuna delle QPR costituenti il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.


SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-RIS-03 - GESTIONE DELL'EVASIONE DEGLI ORDINATIVI
Sulla base del tipo di menù proposto, gestire l'evasione degli ordinativi di propria competenza, garantendo la preparazione e l'uscita dei piatti secondo le aspettative dei clienti e gestendo eventuali imprevisti e ritardi nelle fasi produttive.
Versione 1.3 15/07/15
1 - MENÙ FISSO
2 - MENÙ PER BUFFET
3 - MENÙ ALLA CARTA
4 - GESTIONE RITARDI
1.3 – MENÙ COMPLETO
Gestire, in locali con menù fisso e max 20 coperti, l'evasione dei piatti relativi ad un menù fisso completo (antipasto, primo, secondo e dolce) realizzabili anche ricorrendo a semilavorati realizzati in precedenza.
1.2 - GESTIRE PIÙ PORTATE
Gestire, sotto la supervisione del responsabile di cucina in locali con menù fisso e max 20 coperti, l'evasione dei piatti relativi a più tipologie di portate garantendo la corretta sequenza di uscita dei piatti.
1.1 – UNICA TIPOLOGIA DI PORTATA
Gestire, sulla base del menù fisso proposto (es. mensa collettiva, trattoria a menù fisso, banchetto con menù concordato) e sotto la supervisione del responsabile di cucina, l'evasione dei piatti relativi ad una unica tipologia di portata (antipasto, primo, secondo o dolce) realizzabili anche ricorrendo a semilavorati realizzati in precedenza.
2.3 – MENÙ AMPIO
Gestire l'evasione dei piatti da proporre in un buffet con menù concordato di max 15 portate fredde e calde per max 60 persone.
2.2 – MENÙ RIDOTTO
Gestire l'evasione dei diversi piatti/vassoi da proporre in un buffet con menù concordato di max 10 portate fredde e calde per max 30 persone.
2.1 – PRODUZIONE PARZIALE
Gestire, sotto la supervisione del responsabile di cucina, l'evasione di alcuni dei piatti/vassoi da proporre in un buffet con menù concordato.
3.4 - MENÙ COMPLETO
Gestire l'evasione dei pasti relativi alle comande scelte da un menù con max 6 piatti per tipologia in un locale con max 20 coperti.
3.3 - GESTIRE PIÙ PORTATE
Gestire, sulla base delle comande ricevute e sotto la supervisione del responsabile di cucina, l'evasione dei piatti relativi a più tipologie di portate garantendo la corretta sequenza di uscita dei piatti.
3.2 – MENÙ CON PIATTI ESPRESSI
Gestire l'evasione dei piatti relativi ad una singola tipologia di portata (antipasti, primi, secondi o dolci) anche da realizzarsi in forma espressa (senza ricorrere a semilavorati) sulla base delle comande ricevute.
3.1 – UNICA TIPOLOGIA DI PORTATA
Gestire, sulla base delle comande ricevute e sotto la supervisione del responsabile di cucina, l'evasione dei piatti relativi ad una unica tipologia di portata (antipasti, primi, secondi o dolci) realizzabili anche ricorrendo a semilavorati realizzati in precedenza.
4.1 – RITARDO DI PRODUZIONE
Gestire i ritardi legati alla produzione dei pasti (es. sovraccarico della cucina, necessità di rifare dei piatti venuti male) mediante una corretta comunicazione al personale di sala funzionale ad informare i clienti e proporre alternative passatempo.
Q
Q

SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-RIS-04 - PREPARAZIONE DELLE MATERIE PRIME Sulla base delle specifiche ricette a disposizione e delle indicazioni dello chef, selezionare e predisporre alla successiva lavorazione le materie prime necessarie per la preparazione delle pietanze (verdure, carni, pesci, molluschi e crostacei), utilizzando gli strumenti a disposizione e rispettando in tempi di lavorazione.	Versione 1.4 23/04/15

1 - VERDURE

1.3 - TORNIRE LE VERDURE
Migliorare la presentazione delle verdure, ricavandone forme regolari su patata (es. fondente, naturale, castello, cocotte, olivette, mascotte) e altre verdure.

1.2 - EFFETTUARE I TAGLI DI 2° E 3° LIVELLO
Applicare tagli di 2° livello (bastoncini, fiammiferi, julienne) e di 3° livello (matignon, mirepoix, paesana, macedonia e brunoise) su patate e altre verdure.

1.1 - MONDARE, LAVARE E TAGLIARE LE VERDURE
Eliminare dalle verdure le parti non commestibili esterne (es. radici, parti verdi superiori, buccia e foglie guaste, …), quelle interne ed i filamenti, procedendo a lavarle, eventualmente a trattarle (es. immergere gli ortaggi che tendono ad imbrunire in acqua acidulata con limone o aceto), ad asciugarle e ad eseguire i tagli di 1° livello (es. a fette, a rondelle, ad anelli e chiffonade).

2 - CARNE

2.5 - TAGLIARE LA CARNE CON OSSO
Tagliare la carne con osso (costata di manzo, nodino di vitello, braciola di maiale, costicine d'agnello.

2.4 - DISOSSARE LA CARNE
Disossare volatili, piccoli mammiferi (conigli), costata di manzo, carrè di maiale e coscia di agnello.

2.3 - TAGLIARE LA CARNE CON TESSUTI SOVRAPPOSTI
Tagliare la carne a fettine da pezzi di muscolo a tessuto sovrapposto (fesa di tacchino, noce di vitello, scamone di manzo, …).

2.2 - TAGLIARE LA CARNE A CUBETTI, A FETTINE O TRITATA
Tagliare la carne a cubetti (per spiedini o spezzatini), a fettine da pezzi a muscolo unico (controfiletto di manzo, lombata di maiale) o tritata (ragù, hamburger, tartare).

2.1 - PARARE LA CARNE
Liberare la carne cruda da tutti gli scarti e le parti non edibili (pelle, grasso, tendini).

3 - PESCE

3.3 - TAGLIARE DARNE E TRANCI
Tagliare pesci di medie (rombi e salmoni) e grosse (pesce spada, tonno, …) dimensioni in darne o tranci.

3.2 - SFILETTARE IL PESCE
Togliere tutte le lische (centrale e rimanenti) a pesci tondi e pesci piatti di grandi dimensioni (salmone, trote, rombi, …) e ricavare filetti regolari.

3.1 - SBARBARE, SQUAMARE, EVISCERARE E DELISCARE IL PESCE
Eliminare, pinne, squame e viscere da pesci tondi e piatti. Togliere la lisca centrale a pesci di piccole dimensioni (alici, sardine, …).

4 - CROSTACEI E MOLLUSCHI

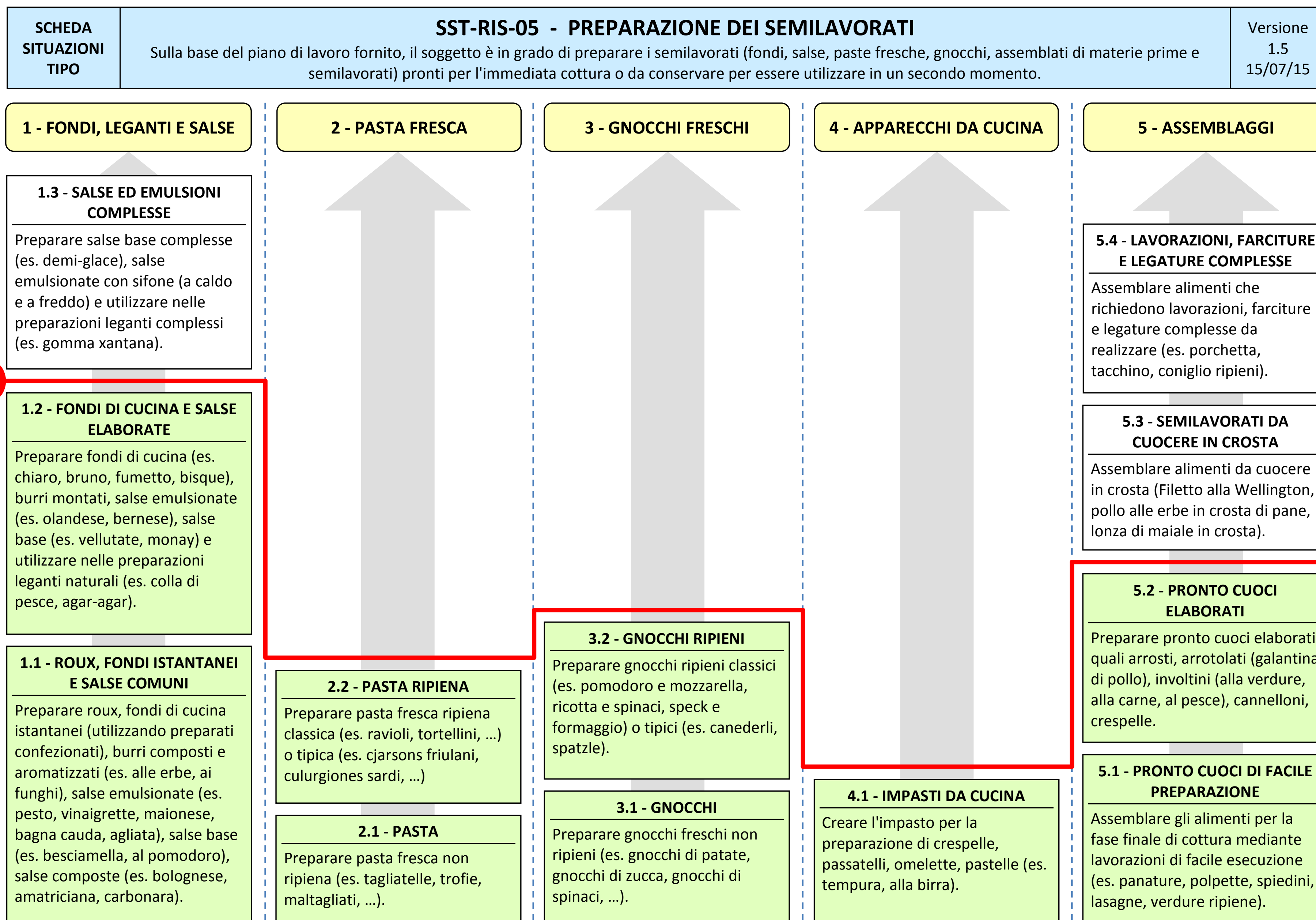
4.3 - PULIRE I GRANDI CROSTACEI COTTI
Ricavare la polpa dai grandi crostacei cotti (aragoste, granseole, …).

4.2 - PULIRE I PICCOLI CROSTACEI CRUDI
Privare i piccoli crostacei crudi (gamberetti, gamberi, scampi, …) di carapace, zampe, interiora.

4.1 - PULIRE I MOLLUSCHI
Privare gasteropodi e bivalvi della sabbia ingerita con bagni ripetuti, eliminare l'eventuale bisso, il ciuffo di filamenti che sporge dalle valve e le incrostazioni del guscio. Privare i cefalopo di becco, occhi, sacco di inchiostro, osso, pennetta.

Q

Q


SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-RIS-05 - PREPARAZIONE DEI SEMILAVORATI
Sulla base del piano di lavoro fornito, il soggetto è in grado di preparare i semilavorati (fondi, salse, paste fresche, gnocchi, assemblati di materie prime e semilavorati) pronti per l'immediata cottura o da conservare per essere utilizzare in un secondo momento.
Versione 1.5 15/07/15
1 - FONDI, LEGANTI E SALSE
2 - PASTA FRESCA
3 - GNOCCHI FRESCHI
4 - APPARECCHI DA CUCINA
5 - ASSEMBLAGGI
1.3 - SALSE ED EMULSIONI COMPLESSE
Preparare salse base complesse (es. demi-glace), salse emulsionate con sifone (a caldo e a freddo) e utilizzare nelle preparazioni leganti complessi (es. gomma xantana).
Q
1.2 - FONDI DI CUCINA E SALSE ELABORATE
Preparare fondi di cucina (es. chiaro, bruno, fumetto, bisque), burri montati, salse emulsionate (es. olandese, bernese), salse base (es. vellutate, monay) e utilizzare nelle preparazioni leganti naturali (es. colla di pesce, agar-agar).
1.1 - ROUX, FONDI ISTANTANEI E SALSE COMUNI
Preparare roux, fondi di cucina istantanei (utilizzando preparati confezionati), burri composti e aromatizzati (es. alle erbe, ai funghi), salse emulsionate (es. pesto, vinaigrette, maionese, bagna cauda, agliata), salse base (es. besciamella, al pomodoro), salse composte (es. bolognese, amatriciana, carbonara).
2.2 - PASTA RIPIENA
Preparare pasta fresca ripiena classica (es. ravioli, tortellini, ...) o tipica (es. cjarsons friulani, culurgiones sardi, ...)
2.1 - PASTA
Preparare pasta fresca non ripiena (es. tagliatelle, trofie, maltagliati, ...).
3.2 - GNOCCHI RIPIENI
Preparare gnocchi ripieni classici (es. pomodoro e mozzarella, ricotta e spinaci, speck e formaggio) o tipici (es. canederli, spatzle).
3.1 - GNOCCHI
Preparare gnocchi freschi non ripieni (es. gnocchi di patate, gnocchi di zucca, gnocchi di spinaci, ...).
4.1 - IMPASTI DA CUCINA
Creare l'impasto per la preparazione di crespelle, passatelli, omelette, pastelle (es. tempura, alla birra).
5.4 - LAVORAZIONI, FARCITURE E LEGATURE COMPLESSE
Assemblare alimenti che richiedono lavorazioni, farciture e legature complesse da realizzare (es. porchetta, tacchino, coniglio ripieni).
5.3 - SEMILAVORATI DA CUOCERE IN CROSTA
Assemblare alimenti da cuocere in crosta (Filetto alla Wellington, pollo alle erbe in crosta di pane, lonza di maiale in crosta).
Q
5.2 - PRONTO CUOCI ELABORATI
Preparare pronto cuoci elaborati quali arrosti, arrotolati (galantina di pollo), involtini (alla verdure, alla carne, al pesce), cannelloni, crespelle.
5.1 - PRONTO CUOCI DI FACILE PREPARAZIONE
Assemblare gli alimenti per la fase finale di cottura mediante lavorazioni di facile esecuzione (es. panature, polpette, spiedini, lasagne, verdure ripiene).

SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-RIS-06 - COTTURA DEGLI ALIMENTI	Versione 1.4 15/07/15
	Sulla base delle caratteristiche organolettiche degli alimenti e del tipo di ricetta da preparare, il soggetto è in grado di cuocere gli alimenti (materie prime, semilavorati o assemblati) applicando il metodo di cottura più idoneo al fine di valorizzarne il gusto, la consistenza e le proprietà nutrizionali.	

1 - COTTURA IN ACQUA

1.3 - BOLLIRE, CUOCERE AL VAPORE O A BAGNOMARIA REGOLANDO I PARAMETRI TECNICI DI COTTURA

Gestire cotture di alimenti regolando i parametri tecnici in funzione della pezzatura (bollire: pollo, girello, muscolo, cefalopodi, orata, branzino, trota; al vapore: rombo, scampi) o che prevedono temperature specifiche (a bagnomaria: salsa olandese, crema inglese, crema zabaglione).

Q

1.2 - BOLLIRE, SBIANCHIRE, CUOCERE AL VAPORE E AFFOGARE ASSICURANDO LA CORRETTA COTTURA AL CUORE

Gestire cotture su alimenti delicati (bollire: sedano, rapa, broccoli, erbette, gamberi; sbianchire: asparagi, agretti; al vapore: gambero, sogliola, salmone) o che prevedono temperature e tempistiche specifiche (affogare: uova; a bagnomaria: fonduta).

1.1 - BOLLIRE, SBIANCHIRE E CUOCERE AL VAPORE UTILIZZANDO PARAMETRI DI COTTURA DEFINITI

Gestire cotture che prevedono parametri valutativi facili da determinare visivamente o tempisticamente (bollire: pasta secca, patate, carote, piselli; sbianchire: tuberi e ortaggi; al vapore: patate, carote e piselli).

2 - COTTURA IN GRASSO

2.4 - COTTURE PROLUNGATE

Gestire cotture per specifici alimenti che necessitano di cotture prolungate a bassa temperatura (confit: anatra) o tempi di esecuzione rapidi (al salto: rognone flambé; frittura in padella: cervella).

2.3 - FRIGGERE E CUOCERE AL SALTO ASSICURANDO LA CORRETTA COTTURA AL CUORE

Gestire cotture di alimenti, freschi e congelati, adeguando il procedimento per garantire la perfetta cottura al cuore e la fragranza esterna (al salto: filetto alla rossini; frittura per immersione: calamari; frittura in padella (uovo fritto).

2.2 - FRIGGERE E CUOCERE AL SALTO IN PIÙ FASI

Gestire cotture di alimenti, freschi e congelati, con procedimento a più fasi (al salto: scaloppina ai funghi; frittura per immersione: verdure pastellate, patate fritte) o di dimensioni grandi (al salto: sogliola alla mugniaia; frittura in padella: cotoletta alla milanese).

2.1 - FRIGGERE E CUOCERE AL SALTO UTILIZZANDO PARAMETRI DI COTTURA DEFINITI

Gestire cotture di alimenti di piccole dimensioni, caratterizzate da esecuzione rapida (al salto: bocconcini di pollo; frittura per immersione: zucchine, melanzane; frittura in padella: gamberi) o da panatura (farina, pangrattato, pastella).

3 - COTTURA A CALORE SECCO

3.3 - GRIGLIARE E CUOCERE ALIMENTI PREGIATI

Cuocere alimenti pregiati che richiedono cotture precise in base alla pezzatura e al tipo di prodotto (al forno in crosta: branzino al sale, prosciutto in crosta, filetto in crosta; alla griglia: scampi, gamberoni, carne rossa con osso, filetto di manzo; allo spiedo alimenti farciti: tacchino ripieno, arrosti ripieni, porchetta).

3.2 - GRIGLIARE, GRATINARE E CUOCERE AL FORNO O ALLO SPIEDO REGOLANDO I PARAMETRI IN BASE ALLA PEZZATURA

Gestire cotture che richiedono un mix di tempo e temperature, regolando i parametri anche in base alle pezzature (al forno: pan di Spagna, torte; gratinare: alimenti crudi spessi e sottili, cappesante, cappelunghe, pomodori, funghi; grigliare: radicchio di Treviso, pesci da porzione interi, roast beef; allo spiedo alimenti di grandi dimensioni: maialini, cosce).

3.1 - GRIGLIARE, GRATINARE E CUOCERE AL FORNO O ALLO SPIEDO UTILIZZANDO PARAMETRI DI COTTURA DEFINITI

Gestire cotture di alimenti poco delicati che prevedono parametri determinabili visivamente (gratinatura: verdure, lasagne; al forno: patate, pesci da porzione, pane; allo spiedo carni di piccole dimensioni: galletto, pollo, quaglie) e cotture veloci (grigliare: verdure, bistecche sottili non al sangue).

4 - COTTURE MISTE

4.4 - STUFARE E BRASARE ALIMENTI CHE RICHIEDONO LAVORAZIONI PRELIMINARI O PARTICOLARI

Stufare e brasare alimenti caratterizzati da lavorazioni preliminari concomitanti alla realizzazione del piatto (es. marinatura della selvaggina, ammollo del baccalà, …) o particolari (es. temperatura di fusione dei formaggi per la fonduta).

4.3 - STUFARE E BRASARE CON TEMPISTICHE SPECIFICHE

Stufare e brasare alimenti caratterizzati da una tolleranza del tempo di cottura estremamente ridotta (es. evitare risotto scotto, brasato con carne che si sfibra, triglie che si sfaldano).

4.2 - STUFARE E BRASARE MANTENENDO LE PROPRIETA' ORGANOLETTICHE DEGLI ALIMENTI

Stufare e brasare alimenti, mantenendo le proprietà organolettiche (es. compattezza delle carni del pollo, consistenza delle verdure, morbidezza dei cefalopodi).

4.1 - STUFARE E BRASARE UTILIZZANDO PARAMETRI DI COTTURA DEFINITI

Stufare e brasare alimenti con grado di cottura facile da determinare visivamente (es. patate che si sfaldano) o tempisticamente (es. uova al funghetto in 5 minuti).

5 - ALTRE TECNICHE

5.3 - CUOCERE SOTTOVUOTO, AL CARTOCCIO O AFFUMICARE REGOLANDO I PARAMETRI TECNICI DI COTTURA

Gestire cotture di alimenti regolando i parametri tecnici in funzione della pezzatura, temperatura e procedimento specifico (sottovuoto: oca, bufalo, stinco di vitello, cinghiale; al cartoccio: vongole, gambero, orata, pollo, faraona, ossobuco di vitello, patate, topinambur; affumicatura: petto d'oca, punta di petto di manzo, costine di maiale, lombata di cervo, trota.

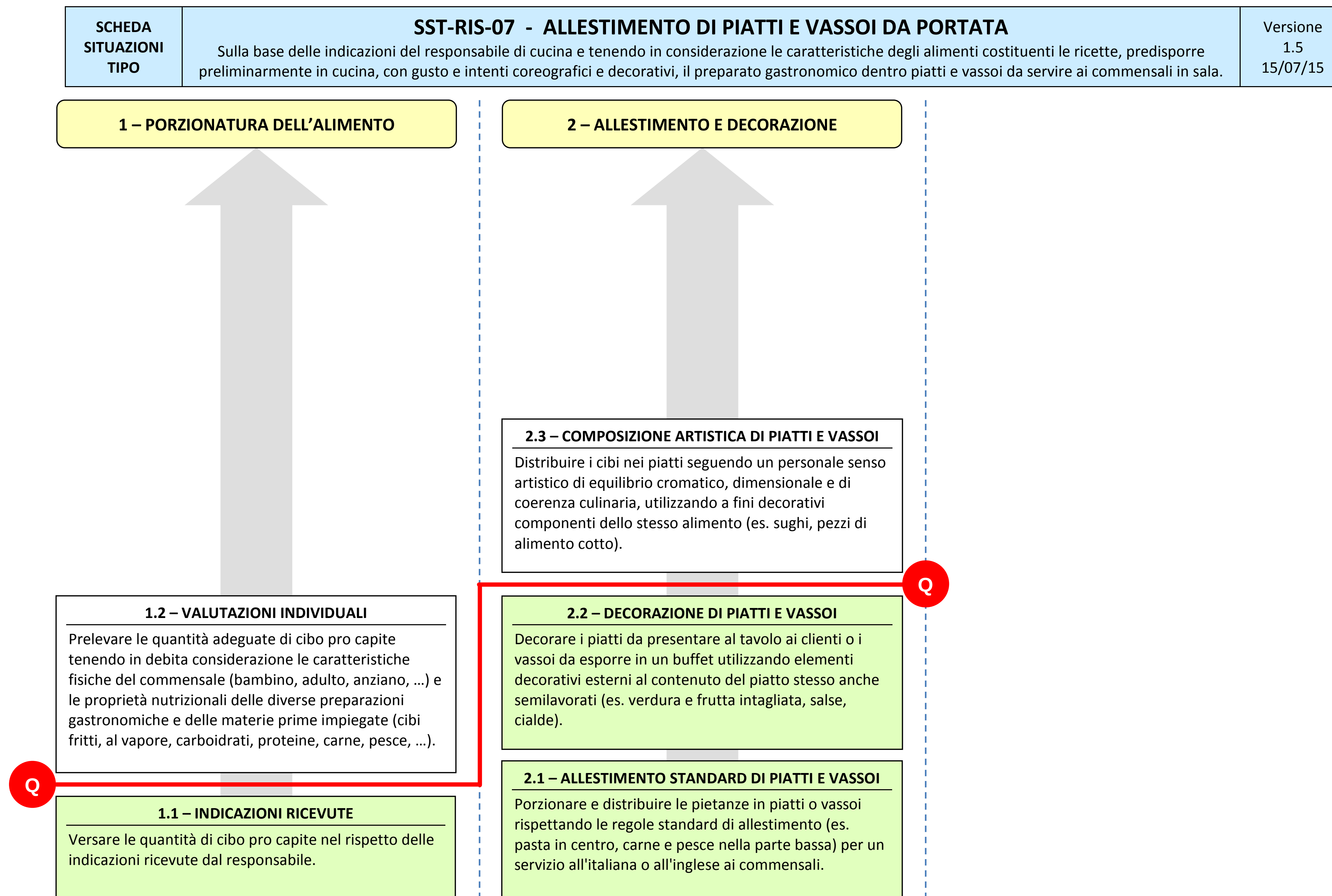
Q

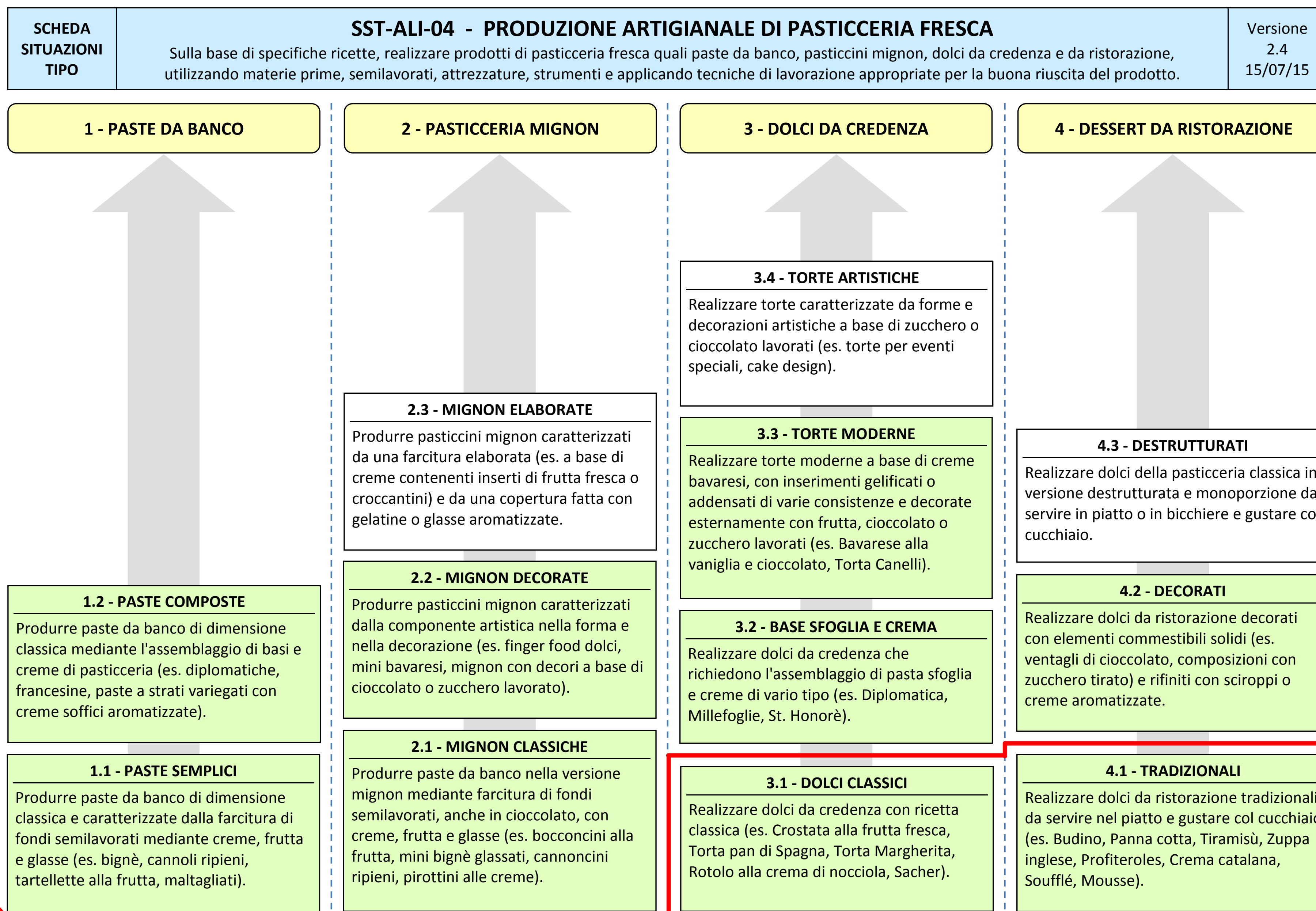
5.2 - CUOCERE SOTTOVUOTO O AL CARTOCCIO ASSICURANDO LA CORRETTA COTTURA AL CUORE

Gestire cotture su alimenti delicati o con pezzature e fibre diverse (sottovuoto: gambero, coda di rospo, tonno, costina di maiale, guance di manzo, polpa di vitello; al cartoccio: molluschi, pesci e ortaggi).

5.1 - CUOCERE AL MICROONDE O SOTTOVUOTO UTILIZZANDO PARAMETRI DI COTTURA DEFINITI

Gestire cotture che prevedono parametri valutativi facili da determinare visivamente o tempisticamente (microonde e Sottovuoto: patate, carote, spinaci, carni bianche/rosse con pezzatura regolare al naturale, con grassi e ingredienti aggiunti).


SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-RIS-07 - ALLESTIMENTO DI PIATTI E VASSOI DA PORTATA
Sulla base delle indicazioni del responsabile di cucina e tenendo in considerazione le caratteristiche degli alimenti costituenti le ricette, predisporre preliminarmente in cucina, con gusto e intenti coreografici e decorativi, il preparato gastronomico dentro piatti e vassoi da servire ai commensali in sala.
Versione 1.5 15/07/15
1 – PORZIONATURA DELL'ALIMENTO
2 – ALLESTIMENTO E DECORAZIONE
2.3 – COMPOSIZIONE ARTISTICA DI PIATTI E VASSOI
Distribuire i cibi nei piatti seguendo un personale senso artistico di equilibrio cromatico, dimensionale e di coerenza culinaria, utilizzando a fini decorativi componenti dello stesso alimento (es. sughi, pezzi di alimento cotto).
Q
1.2 – VALUTAZIONI INDIVIDUALI
Prelevare le quantità adeguate di cibo pro capite tenendo in debita considerazione le caratteristiche fisiche del commensale (bambino, adulto, anziano, …) e le proprietà nutrizionali delle diverse preparazioni gastronomiche e delle materie prime impiegate (cibi fritti, al vapore, carboidrati, proteine, carne, pesce, …).
2.2 – DECORAZIONE DI PIATTI E VASSOI
Decorare i piatti da presentare al tavolo ai clienti o i vassoi da esporre in un buffet utilizzando elementi decorativi esterni al contenuto del piatto stesso anche semilavorati (es. verdura e frutta intagliata, salse, cialde).
Q
1.1 – INDICAZIONI RICEVUTE
Versare le quantità di cibo pro capite nel rispetto delle indicazioni ricevute dal responsabile.
2.1 – ALLESTIMENTO STANDARD DI PIATTI E VASSOI
Porzionare e distribuire le pietanze in piatti o vassoi rispettando le regole standard di allestimento (es. pasta in centro, carne e pesce nella parte bassa) per un servizio all'italiana o all'inglese ai commensali.


SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-ALI-04 - PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PASTICCERIA FRESCA
Sulla base di specifiche ricette, realizzare prodotti di pasticceria fresca quali paste da banco, pasticcini mignon, dolci da credenza e da ristorazione, utilizzando materie prime, semilavorati, attrezzature, strumenti e applicando tecniche di lavorazione appropriate per la buona riuscita del prodotto.
Versione 2.4 15/07/15
1 - PASTE DA BANCO
2 - PASTICCERIA MIGNON
3 - DOLCI DA CREDENZA
4 - DESSERT DA RISTORAZIONE
3.4 - TORTE ARTISTICHE
Realizzare torte caratterizzate da forme e decorazioni artistiche a base di zucchero o cioccolato lavorati (es. torte per eventi speciali, cake design).
2.3 - MIGNON ELABORATE
Produrre pasticcini mignon caratterizzati da una farcitura elaborata (es. a base di creme contenenti inserti di frutta fresca o croccantini) e da una copertura fatta con gelatine o glasse aromatizzate.
3.3 - TORTE MODERNE
Realizzare torte moderne a base di creme bavaresi, con inserimenti gelificati o addensati di varie consistenze e decorate esternamente con frutta, cioccolato o zucchero lavorati (es. Bavarese alla vaniglia e cioccolato, Torta Canelli).
4.3 - DESTRUTTURATI
Realizzare dolci della pasticceria classica in versione destrutturata e monoporzione da servire in piatto o in bicchiere e gustare col cucchiaio.
2.2 - MIGNON DECORATE
Produrre pasticcini mignon caratterizzati dalla componente artistica nella forma e nella decorazione (es. finger food dolci, mini bavaresi, mignon con decori a base di cioccolato o zucchero lavorato).
1.2 - PASTE COMPOSTE
Produrre paste da banco di dimensione classica mediante l'assemblaggio di basi e creme di pasticceria (es. diplomatiche, francesine, paste a strati variegati con creme soffici aromatizzate).
3.2 - BASE SFOGLIA E CREMA
Realizzare dolci da credenza che richiedono l'assemblaggio di pasta sfoglia e creme di vario tipo (es. Diplomatica, Millefoglie, St. Honorè).
4.2 - DECORATI
Realizzare dolci da ristorazione decorati con elementi commestibili solidi (es. ventagli di cioccolato, composizioni con zucchero tirato) e rifiniti con sciroppi o creme aromatizzate.
Q
1.1 - PASTE SEMPLICI
Produrre paste da banco di dimensione classica e caratterizzate dalla farcitura di fondi semilavorati mediante creme, frutta e glasse (es. bignè, cannoli ripieni, tartellette alla frutta, maltagliati).
2.1 - MIGNON CLASSICHE
Produrre paste da banco nella versione mignon mediante farcitura di fondi semilavorati, anche in cioccolato, con creme, frutta e glasse (es. bocconcini alla frutta, mini bignè glassati, cannoncini ripieni, pirottini alle creme).
3.1 - DOLCI CLASSICI
Realizzare dolci da credenza con ricetta classica (es. Crostata alla frutta fresca, Torta pan di Spagna, Torta Margherita, Rotolo alla crema di nocciola, Sacher).
4.1 - TRADIZIONALI
Realizzare dolci da ristorazione tradizionali da servire nel piatto e gustare col cucchiaio (es. Budino, Panna cotta, Tiramisù, Zuppa inglese, Profiteroles, Crema catalana, Soufflé, Mousse).
Q

Area professionale: **TURISMO E SPORT**

Settore economico professionale: **SERVIZI TURISTICI**

Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE DELLA RISTORAZIONE**

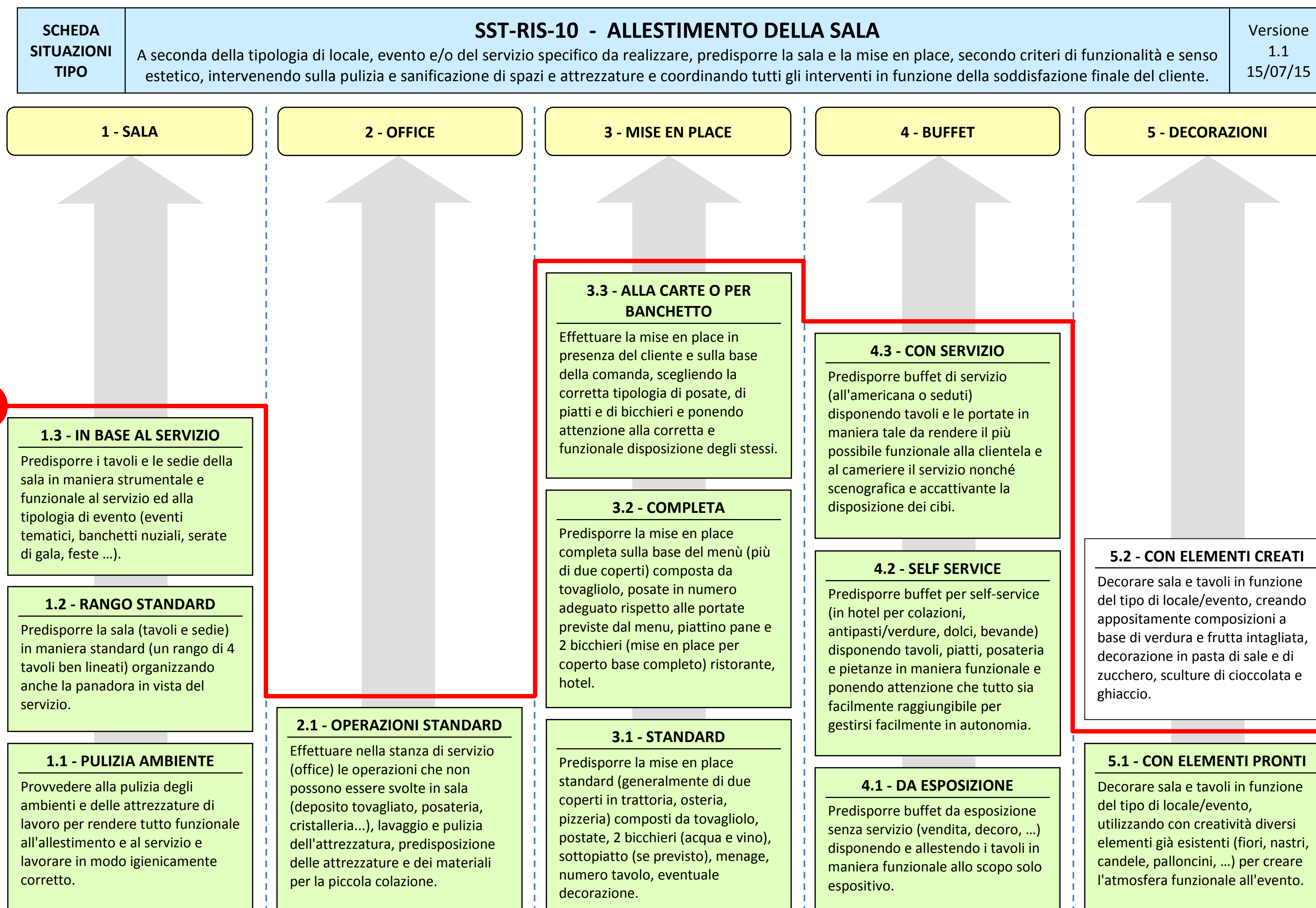
Standard professionali regionali per la Qualifica professionale di:

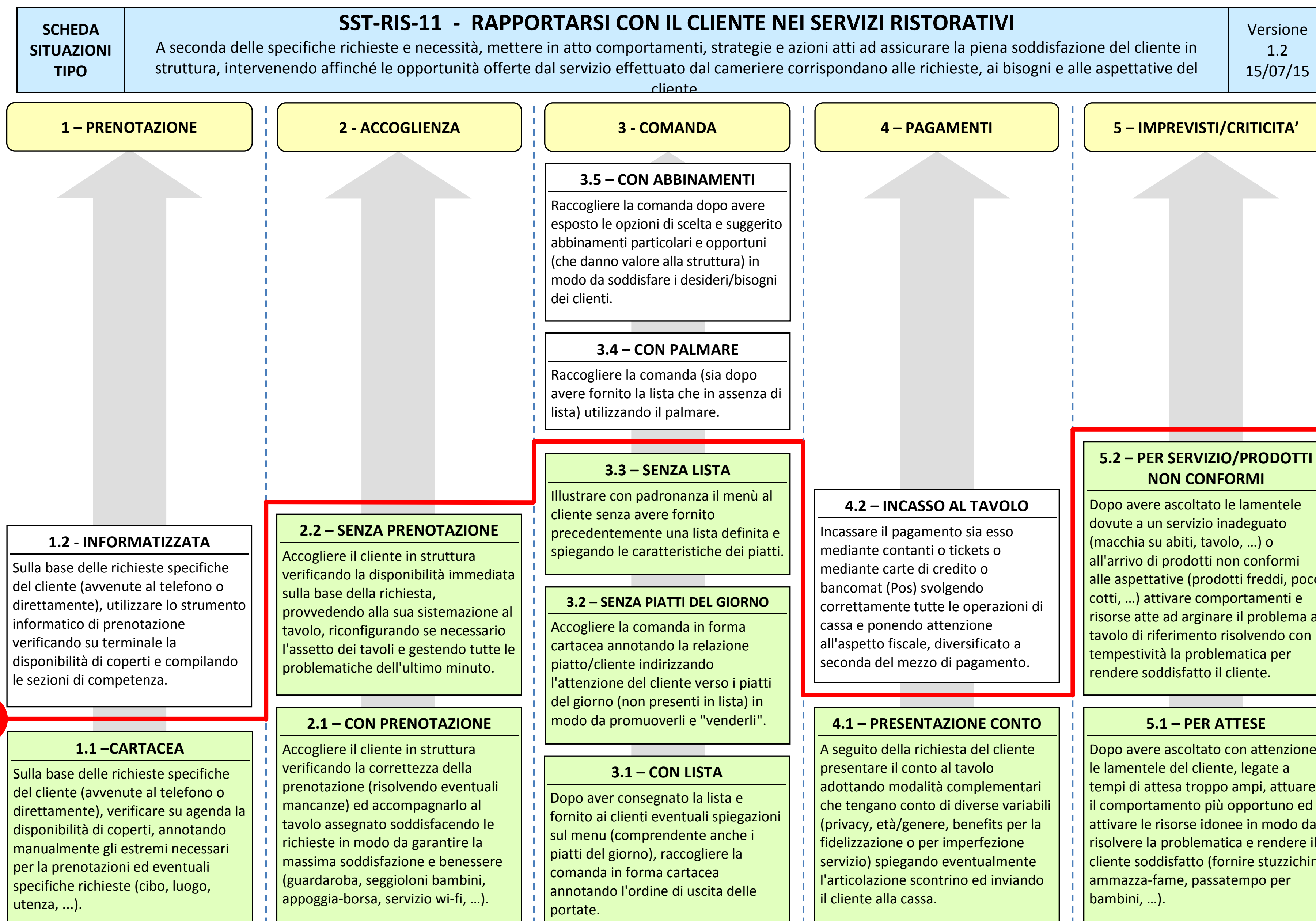
CAMERIERE DI SALA E BAR

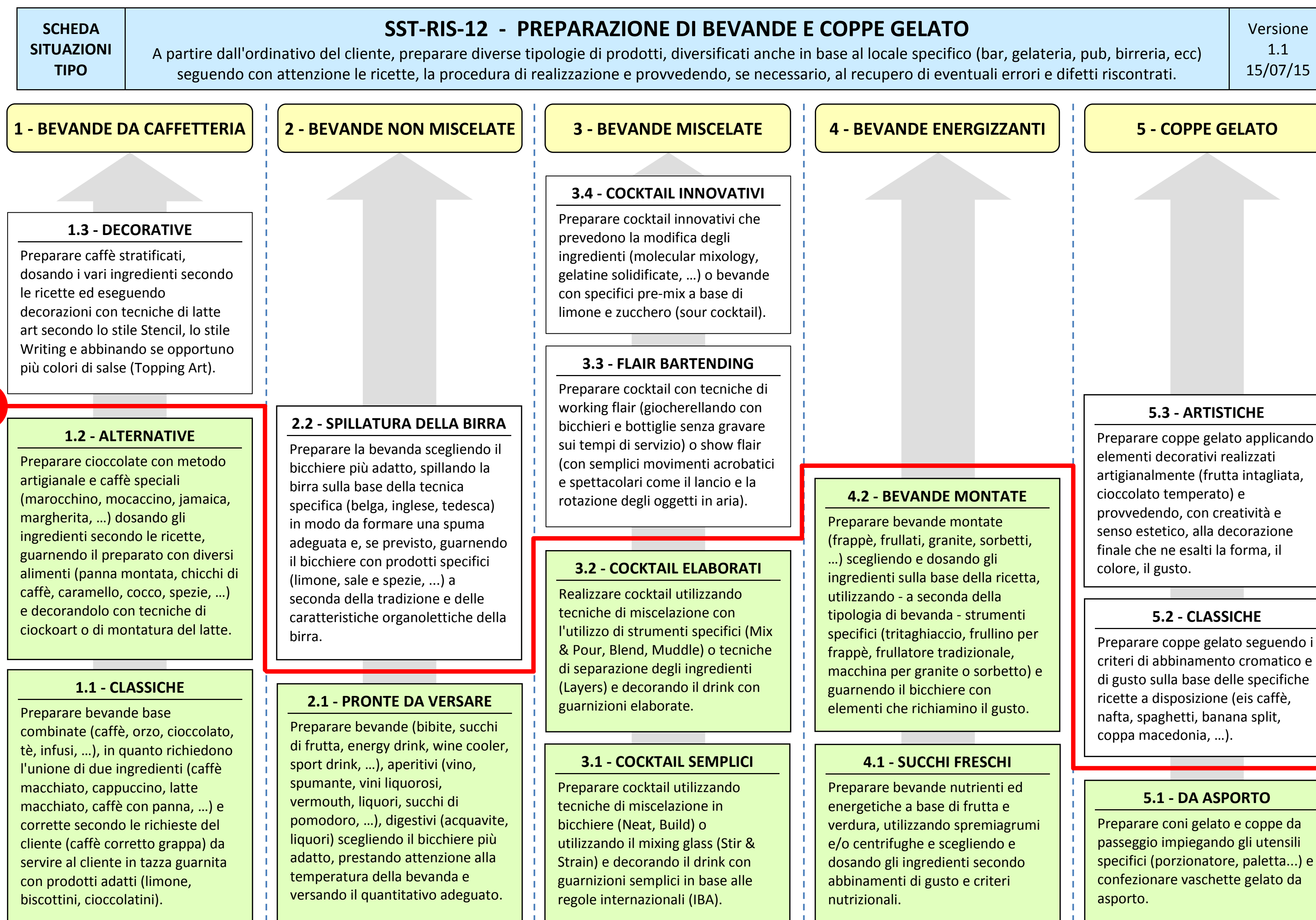
Codice	*Titolo della QPR*	*EQF*	*Nel profilo la QPR è sviluppata in modo:*	*Note sulle SST correlate*
QPR-RIS-10	Allestimento della sala	3	Completo	
QPR-RIS-11	Rapportarsi con il cliente nei servizi ristorativi	3	Completo	
QPR-RIS-12	Preparazione di bevande e coppe gelato	3	Completo	
QPR-RIS-13	Preparazione di snack e piatti veloci	3	Completo	
QPR-RIS-14	Servizio di cibi e bevande	3	Completo	

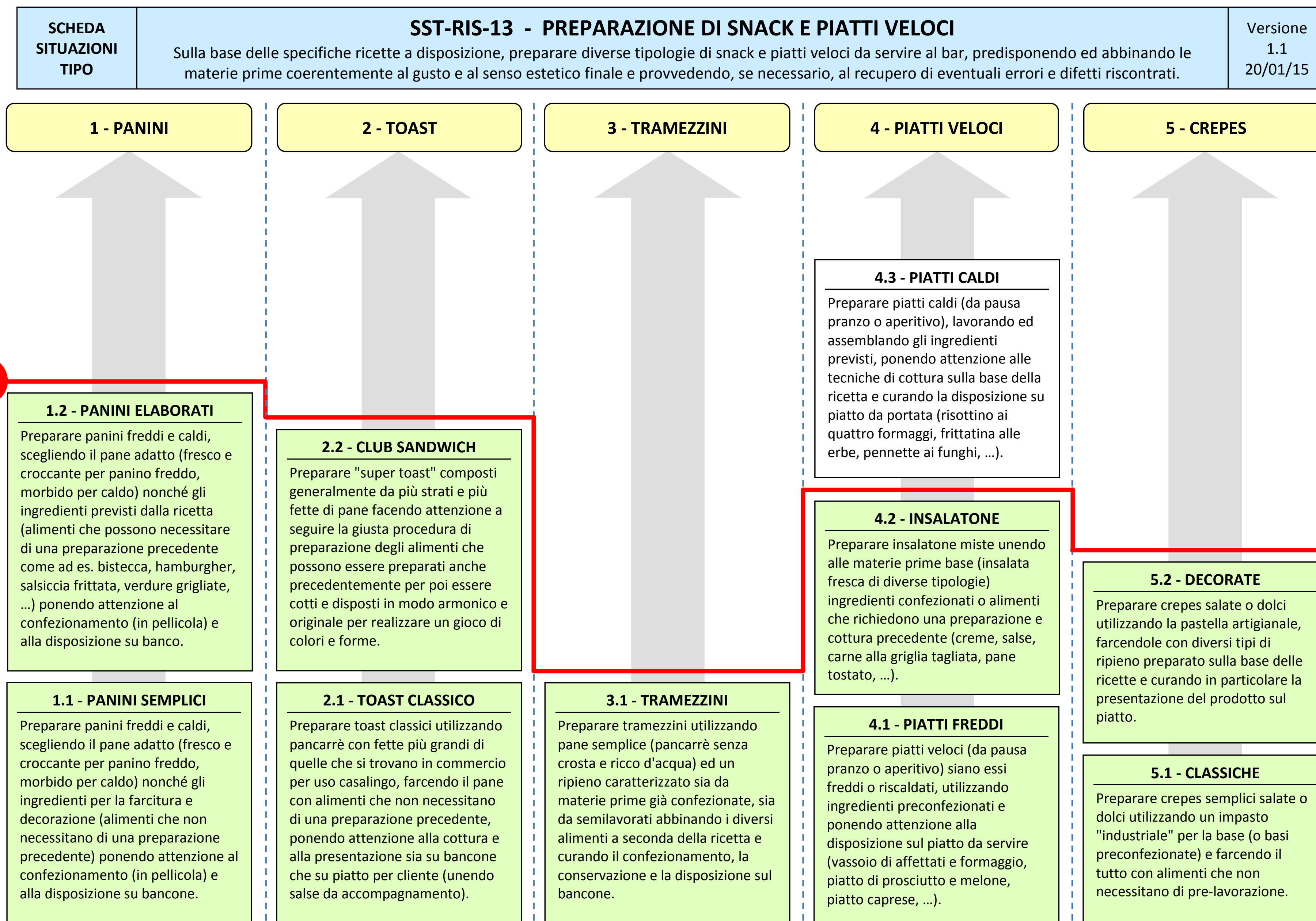
Per ciascuna delle QPR costituenti il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

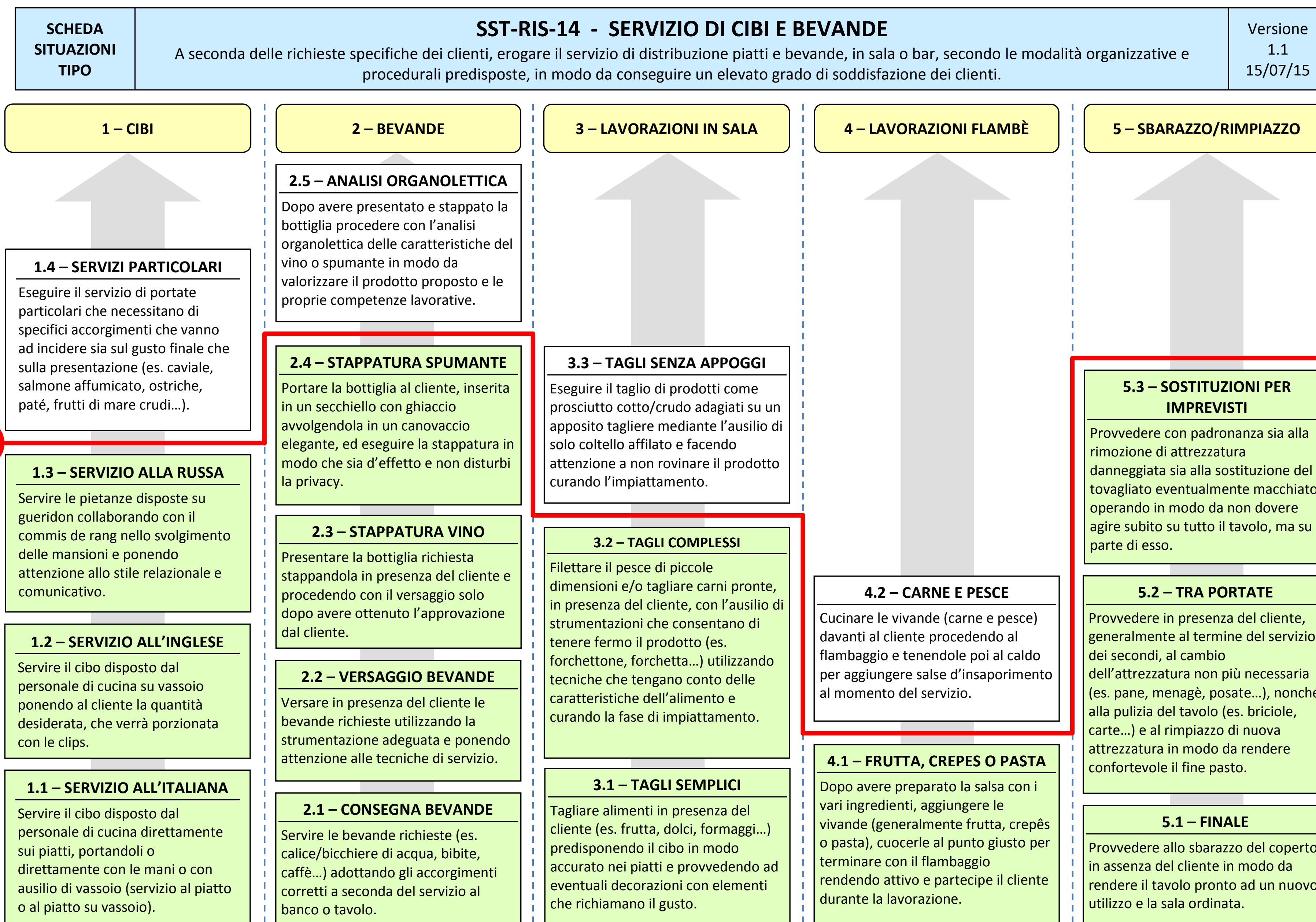
SCHEDA SITUAZIONI TIPO	**SST-RIS-10 - ALLESTIMENTO DELLA SALA** A seconda della tipologia di locale, evento e/o del servizio specifico da realizzare, predisporre la sala e la mise en place, secondo criteri di funzionalità e senso estetico, intervenendo sulla pulizia e sanificazione di spazi e attrezzature e coordinando tutti gli interventi in funzione della soddisfazione finale del cliente.	Versione 1.1 15/07/15




SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-RIS-11 - RAPPORTARSI CON IL CLIENTE NEI SERVIZI RISTORATIVI
A seconda delle specifiche richieste e necessità, mettere in atto comportamenti, strategie e azioni atti ad assicurare la piena soddisfazione del cliente in struttura, intervenendo affinché le opportunità offerte dal servizio effettuato dal cameriere corrispondano alle richieste, ai bisogni e alle aspettative del cliente
Versione 1.2 15/07/15
1 – PRENOTAZIONE
2 - ACCOGLIENZA
3 - COMANDA
4 – PAGAMENTI
5 – IMPREVISTI/CRITICITA'
3.5 – CON ABBINAMENTI
Raccogliere la comanda dopo avere esposto le opzioni di scelta e suggerito abbinamenti particolari e opportuni (che danno valore alla struttura) in modo da soddisfare i desideri/bisogni dei clienti.
3.4 – CON PALMARE
Raccogliere la comanda (sia dopo avere fornito la lista che in assenza di lista) utilizzando il palmare.
Q
5.2 – PER SERVIZIO/PRODOTTI NON CONFORMI
Dopo avere ascoltato le lamentele dovute a un servizio inadeguato (macchia su abiti, tavolo, …) o all'arrivo di prodotti non conformi alle aspettative (prodotti freddi, poco cotti, …) attivare comportamenti e risorse atte ad arginare il problema al tavolo di riferimento risolvendo con tempestività la problematica per rendere soddisfatto il cliente.
3.3 – SENZA LISTA
Illustrare con padronanza il menù al cliente senza avere fornito precedentemente una lista definita e spiegando le caratteristiche dei piatti.
4.2 – INCASSO AL TAVOLO
Incassare il pagamento sia esso mediante contanti o tickets o mediante carte di credito o bancomat (Pos) svolgendo correttamente tutte le operazioni di cassa e ponendo attenzione all'aspetto fiscale, diversificato a seconda del mezzo di pagamento.
2.2 – SENZA PRENOTAZIONE
Accogliere il cliente in struttura verificando la disponibilità immediata sulla base della richiesta, provvedendo alla sua sistemazione al tavolo, riconfigurando se necessario l'assetto dei tavoli e gestendo tutte le problematiche dell'ultimo minuto.
1.2 - INFORMATIZZATA
Sulla base delle richieste specifiche del cliente (avvenute al telefono o direttamente), utilizzare lo strumento informatico di prenotazione verificando su terminale la disponibilità di coperti e compilando le sezioni di competenza.
3.2 – SENZA PIATTI DEL GIORNO
Accogliere la comanda in forma cartacea annotando la relazione piatto/cliente indirizzando l'attenzione del cliente verso i piatti del giorno (non presenti in lista) in modo da promuoverli e "venderli".
Q
1.1 –CARTACEA
Sulla base delle richieste specifiche del cliente (avvenute al telefono o direttamente), verificare su agenda la disponibilità di coperti, annotando manualmente gli estremi necessari per la prenotazioni ed eventuali specifiche richieste (cibo, luogo, utenza, …).
2.1 – CON PRENOTAZIONE
Accogliere il cliente in struttura verificando la correttezza della prenotazione (risolvendo eventuali mancanze) ed accompagnarlo al tavolo assegnato soddisfacendo le richieste in modo da garantire la massima soddisfazione e benessere (guardaroba, seggioloni bambini, appoggia-borsa, servizio wi-fi, …).
3.1 – CON LISTA
Dopo aver consegnato la lista e fornito ai clienti eventuali spiegazioni sul menu (comprendente anche i piatti del giorno), raccogliere la comanda in forma cartacea annotando l'ordine di uscita delle portate.
4.1 – PRESENTAZIONE CONTO
A seguito della richiesta del cliente presentare il conto al tavolo adottando modalità complementari che tengano conto di diverse variabili (privacy, età/genere, benefits per la fidelizzazione o per imperfezione servizio) spiegando eventualmente l'articolazione scontrino ed inviando il cliente alla cassa.
5.1 – PER ATTESE
Dopo avere ascoltato con attenzione le lamentele del cliente, legate a tempi di attesa troppo ampi, attuare il comportamento più opportuno ed attivare le risorse idonee in modo da risolvere la problematica e rendere il cliente soddisfatto (fornire stuzzichini ammazza-fame, passatempo per bambini, …).


SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-RIS-12 - PREPARAZIONE DI BEVANDE E COPPE GELATO
A partire dall'ordinativo del cliente, preparare diverse tipologie di prodotti, diversificati anche in base al locale specifico (bar, gelateria, pub, birreria, ecc) seguendo con attenzione le ricette, la procedura di realizzazione e provvedendo, se necessario, al recupero di eventuali errori e difetti riscontrati.
Versione 1.1 15/07/15
1 - BEVANDE DA CAFFETTERIA
2 - BEVANDE NON MISCELATE
3 - BEVANDE MISCELATE
4 - BEVANDE ENERGIZZANTI
5 - COPPE GELATO
1.3 - DECORATIVE
Preparare caffè stratificati, dosando i vari ingredienti secondo le ricette ed eseguendo decorazioni con tecniche di latte art secondo lo stile Stencil, lo stile Writing e abbinando se opportuno più colori di salse (Topping Art).
1.2 - ALTERNATIVE
Preparare cioccolate con metodo artigianale e caffè speciali (marocchino, mocaccino, jamaica, margherita, …) dosando gli ingredienti secondo le ricette, guarnendo il preparato con diversi alimenti (panna montata, chicchi di caffè, caramello, cocco, spezie, …) e decorandolo con tecniche di ciockoart o di montatura del latte.
1.1 - CLASSICHE
Preparare bevande base combinate (caffè, orzo, cioccolato, tè, infusi, …), in quanto richiedono l'unione di due ingredienti (caffè macchiato, cappuccino, latte macchiato, caffè con panna, …) e corrette secondo le richieste del cliente (caffè corretto grappa) da servire al cliente in tazza guarnita con prodotti adatti (limone, biscottini, cioccolatini).
2.2 - SPILLATURA DELLA BIRRA
Preparare la bevanda scegliendo il bicchiere più adatto, spillando la birra sulla base della tecnica specifica (belga, inglese, tedesca) in modo da formare una spuma adeguata e, se previsto, guarnendo il bicchiere con prodotti specifici (limone, sale e spezie, …) a seconda della tradizione e delle caratteristiche organolettiche della birra.
2.1 - PRONTE DA VERSARE
Preparare bevande (bibite, succhi di frutta, energy drink, wine cooler, sport drink, …), aperitivi (vino, spumante, vini liquorosi, vermouth, liquori, succhi di pomodoro, …), digestivi (acquavite, liquori) scegliendo il bicchiere più adatto, prestando attenzione alla temperatura della bevanda e versando il quantitativo adeguato.
3.4 - COCKTAIL INNOVATIVI
Preparare cocktail innovativi che prevedono la modifica degli ingredienti (molecular mixology, gelatine solidificate, …) o bevande con specifici pre-mix a base di limone e zucchero (sour cocktail).
3.3 - FLAIR BARTENDING
Preparare cocktail con tecniche di working flair (giocherellando con bicchieri e bottiglie senza gravare sui tempi di servizio) o show flair (con semplici movimenti acrobatici e spettacolari come il lancio e la rotazione degli oggetti in aria).
3.2 - COCKTAIL ELABORATI
Realizzare cocktail utilizzando tecniche di miscelazione con l'utilizzo di strumenti specifici (Mix & Pour, Blend, Muddle) o tecniche di separazione degli ingredienti (Layers) e decorando il drink con guarnizioni elaborate.
3.1 - COCKTAIL SEMPLICI
Preparare cocktail utilizzando tecniche di miscelazione in bicchiere (Neat, Build) o utilizzando il mixing glass (Stir & Strain) e decorando il drink con guarnizioni semplici in base alle regole internazionali (IBA).
4.2 - BEVANDE MONTATE
Preparare bevande montate (frappè, frullati, granite, sorbetti, …) scegliendo e dosando gli ingredienti sulla base della ricetta, utilizzando - a seconda della tipologia di bevanda - strumenti specifici (tritaghiaccio, frullino per frappè, frullatore tradizionale, macchina per granite o sorbetto) e guarnendo il bicchiere con elementi che richiamino il gusto.
4.1 - SUCCHI FRESCHI
Preparare bevande nutrienti ed energetiche a base di frutta e verdura, utilizzando spremiagrumi e/o centrifughe e scegliendo e dosando gli ingredienti secondo abbinamenti di gusto e criteri nutrizionali.
5.3 - ARTISTICHE
Preparare coppe gelato applicando elementi decorativi realizzati artigianalmente (frutta intagliata, cioccolato temperato) e provvedendo, con creatività e senso estetico, alla decorazione finale che ne esalti la forma, il colore, il gusto.
5.2 - CLASSICHE
Preparare coppe gelato seguendo i criteri di abbinamento cromatico e di gusto sulla base delle specifiche ricette a disposizione (eis caffè, nafta, spaghetti, banana split, coppa macedonia, …).
5.1 - DA ASPORTO
Preparare coni gelato e coppe da passeggio impiegando gli utensili specifici (porzionatore, paletta...) e confezionare vaschette gelato da asporto.
Q
Q


SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-RIS-13 - PREPARAZIONE DI SNACK E PIATTI VELOCI
Sulla base delle specifiche ricette a disposizione, preparare diverse tipologie di snack e piatti veloci da servire al bar, predisponendo ed abbinando le materie prime coerentemente al gusto e al senso estetico finale e provvedendo, se necessario, al recupero di eventuali errori e difetti riscontrati.
Versione 1.1 20/01/15
1 - PANINI
2 - TOAST
3 - TRAMEZZINI
4 - PIATTI VELOCI
5 - CREPES
Q
1.2 - PANINI ELABORATI
Preparare panini freddi e caldi, scegliendo il pane adatto (fresco e croccante per panino freddo, morbido per caldo) nonché gli ingredienti previsti dalla ricetta (alimenti che possono necessitare di una preparazione precedente come ad es. bistecca, hamburgher, salsiccia frittata, verdure grigliate, ...) ponendo attenzione al confezionamento (in pellicola) e alla disposizione su banco.
1.1 - PANINI SEMPLICI
Preparare panini freddi e caldi, scegliendo il pane adatto (fresco e croccante per panino freddo, morbido per caldo) nonché gli ingredienti per la farcitura e decorazione (alimenti che non necessitano di una preparazione precedente) ponendo attenzione al confezionamento (in pellicola) e alla disposizione su bancone.
2.2 - CLUB SANDWICH
Preparare "super toast" composti generalmente da più strati e più fette di pane facendo attenzione a seguire la giusta procedura di preparazione degli alimenti che possono essere preparati anche precedentemente per poi essere cotti e disposti in modo armonico e originale per realizzare un gioco di colori e forme.
2.1 - TOAST CLASSICO
Preparare toast classici utilizzando pancarrè con fette più grandi di quelle che si trovano in commercio per uso casalingo, farcendo il pane con alimenti che non necessitano di una preparazione precedente, ponendo attenzione alla cottura e alla presentazione sia su bancone che su piatto per cliente (unendo salse da accompagnamento).
3.1 - TRAMEZZINI
Preparare tramezzini utilizzando pane semplice (pancarrè senza crosta e ricco d'acqua) ed un ripieno caratterizzato sia da materie prime già confezionate, sia da semilavorati abbinando i diversi alimenti a seconda della ricetta e curando il confezionamento, la conservazione e la disposizione sul bancone.
4.3 - PIATTI CALDI
Preparare piatti caldi (da pausa pranzo o aperitivo), lavorando ed assemblando gli ingredienti previsti, ponendo attenzione alle tecniche di cottura sulla base della ricetta e curando la disposizione su piatto da portata (risottino ai quattro formaggi, frittatina alle erbe, pennette ai funghi, ...).
4.2 - INSALATONE
Preparare insalatone miste unendo alle materie prime base (insalata fresca di diverse tipologie) ingredienti confezionati o alimenti che richiedono una preparazione e cottura precedente (creme, salse, carne alla griglia tagliata, pane tostato, ...).
4.1 - PIATTI FREDDI
Preparare piatti veloci (da pausa pranzo o aperitivo) siano essi freddi o riscaldati, utilizzando ingredienti preconfezionati e ponendo attenzione alla disposizione sul piatto da servire (vassoio di affettati e formaggio, piatto di prosciutto e melone, piatto caprese, ...).
Q
5.2 - DECORATE
Preparare crepes salate o dolci utilizzando la pastella artigianale, farcendole con diversi tipi di ripieno preparato sulla base delle ricette e curando in particolare la presentazione del prodotto sul piatto.
5.1 - CLASSICHE
Preparare crepes semplici salate o dolci utilizzando un impasto "industriale" per la base (o basi preconfezionate) e farcendo il tutto con alimenti che non necessitano di pre-lavorazione.


SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-RIS-14 - SERVIZIO DI CIBI E BEVANDE
A seconda delle richieste specifiche dei clienti, erogare il servizio di distribuzione piatti e bevande, in sala o bar, secondo le modalità organizzative e procedurali predisposte, in modo da conseguire un elevato grado di soddisfazione dei clienti.
Versione 1.1 15/07/15
1 – CIBI
2 – BEVANDE
3 – LAVORAZIONI IN SALA
4 – LAVORAZIONI FLAMBÈ
5 – SBARAZZO/RIMPIAZZO
1.4 – SERVIZI PARTICOLARI
Eseguire il servizio di portate particolari che necessitano di specifici accorgimenti che vanno ad incidere sia sul gusto finale che sulla presentazione (es. caviale, salmone affumicato, ostriche, paté, frutti di mare crudi…).
Q
1.3 – SERVIZIO ALLA RUSSA
Servire le pietanze disposte su gueridon collaborando con il commis de rang nello svolgimento delle mansioni e ponendo attenzione allo stile relazionale e comunicativo.
1.2 – SERVIZIO ALL'INGLESE
Servire il cibo disposto dal personale di cucina su vassoio ponendo al cliente la quantità desiderata, che verrà porzionata con le clips.
1.1 – SERVIZIO ALL'ITALIANA
Servire il cibo disposto dal personale di cucina direttamente sui piatti, portandoli o direttamente con le mani o con ausilio di vassoio (servizio al piatto o al piatto su vassoio).
2.5 – ANALISI ORGANOLETTICA
Dopo avere presentato e stappato la bottiglia procedere con l'analisi organolettica delle caratteristiche del vino o spumante in modo da valorizzare il prodotto proposto e le proprie competenze lavorative.
2.4 – STAPPATURA SPUMANTE
Portare la bottiglia al cliente, inserita in un secchiello con ghiaccio avvolgendola in un canovaccio elegante, ed eseguire la stappatura in modo che sia d'effetto e non disturbi la privacy.
2.3 – STAPPATURA VINO
Presentare la bottiglia richiesta stappandola in presenza del cliente e procedendo con il versaggio solo dopo avere ottenuto l'approvazione dal cliente.
2.2 – VERSAGGIO BEVANDE
Versare in presenza del cliente le bevande richieste utilizzando la strumentazione adeguata e ponendo attenzione alle tecniche di servizio.
2.1 – CONSEGNA BEVANDE
Servire le bevande richieste (es. calice/bicchiere di acqua, bibite, caffè…) adottando gli accorgimenti corretti a seconda del servizio al banco o tavolo.
3.3 – TAGLI SENZA APPOGGI
Eseguire il taglio di prodotti come prosciutto cotto/crudo adagiati su un apposito tagliere mediante l'ausilio di solo coltello affilato e facendo attenzione a non rovinare il prodotto curando l'impiattamento.
3.2 – TAGLI COMPLESSI
Filettare il pesce di piccole dimensioni e/o tagliare carni pronte, in presenza del cliente, con l'ausilio di strumentazioni che consentano di tenere fermo il prodotto (es. forchettone, forchetta…) utilizzando tecniche che tengano conto delle caratteristiche dell'alimento e curando la fase di impiattamento.
3.1 – TAGLI SEMPLICI
Tagliare alimenti in presenza del cliente (es. frutta, dolci, formaggi…) predisponendo il cibo in modo accurato nei piatti e provvedendo ad eventuali decorazioni con elementi che richiamano il gusto.
4.2 – CARNE E PESCE
Cucinare le vivande (carne e pesce) davanti al cliente procedendo al flambaggio e tenendole poi al caldo per aggiungere salse d'insaporimento al momento del servizio.
4.1 – FRUTTA, CREPES O PASTA
Dopo avere preparato la salsa con i vari ingredienti, aggiungere le vivande (generalmente frutta, crepês o pasta), cuocerle al punto giusto per terminare con il flambaggio rendendo attivo e partecipe il cliente durante la lavorazione.
Q
5.3 – SOSTITUZIONI PER IMPREVISTI
Provvedere con padronanza sia alla rimozione di attrezzatura danneggiata sia alla sostituzione del tovagliato eventualmente macchiato operando in modo da non dovere agire subito su tutto il tavolo, ma su parte di esso.
5.2 – TRA PORTATE
Provvedere in presenza del cliente, generalmente al termine del servizio dei secondi, al cambio dell'attrezzatura non più necessaria (es. pane, menagè, posate…), nonché alla pulizia del tavolo (es. briciole, carte…) e al rimpiazzo di nuova attrezzatura in modo da rendere confortevole il fine pasto.
5.1 – FINALE
Provvedere allo sbarazzo del coperto in assenza del cliente in modo da rendere il tavolo pronto ad un nuovo utilizzo e la sala ordinata.

Area professionale: **TURISMO E SPORT**

Settore economico professionale: **SERVIZI TURISTICI**

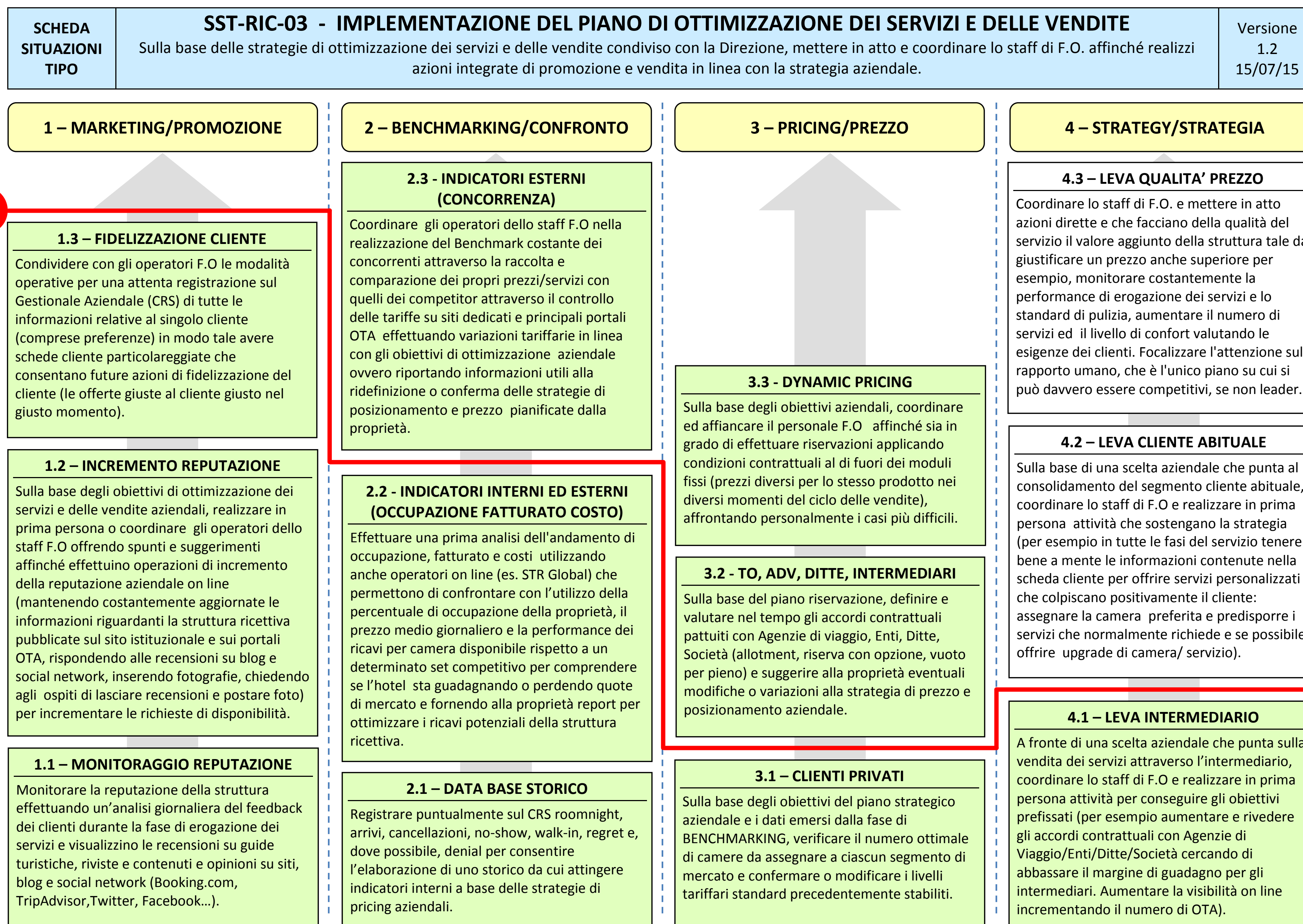
Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA**

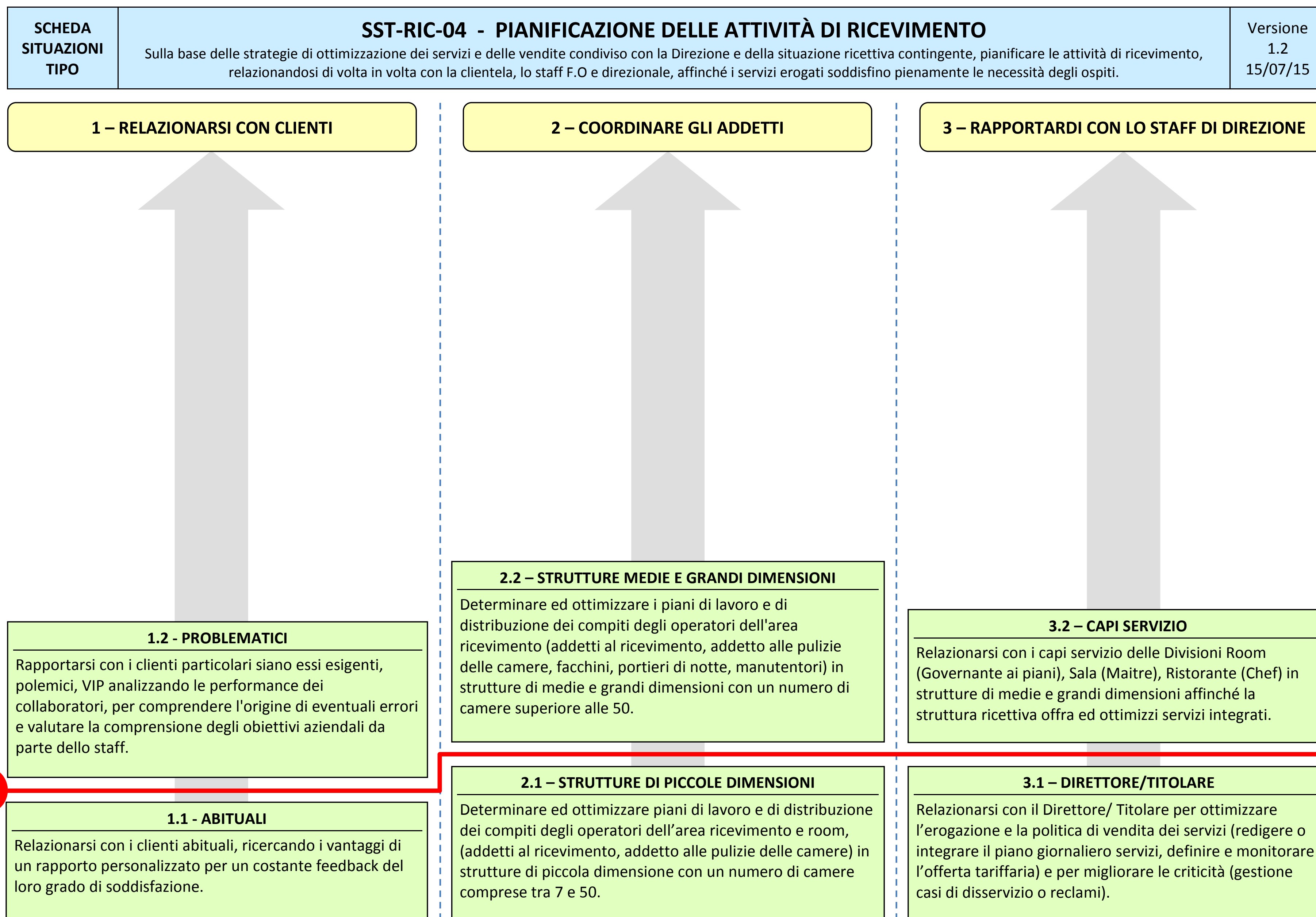
Standard professionali regionali per la Qualifica professionale di:

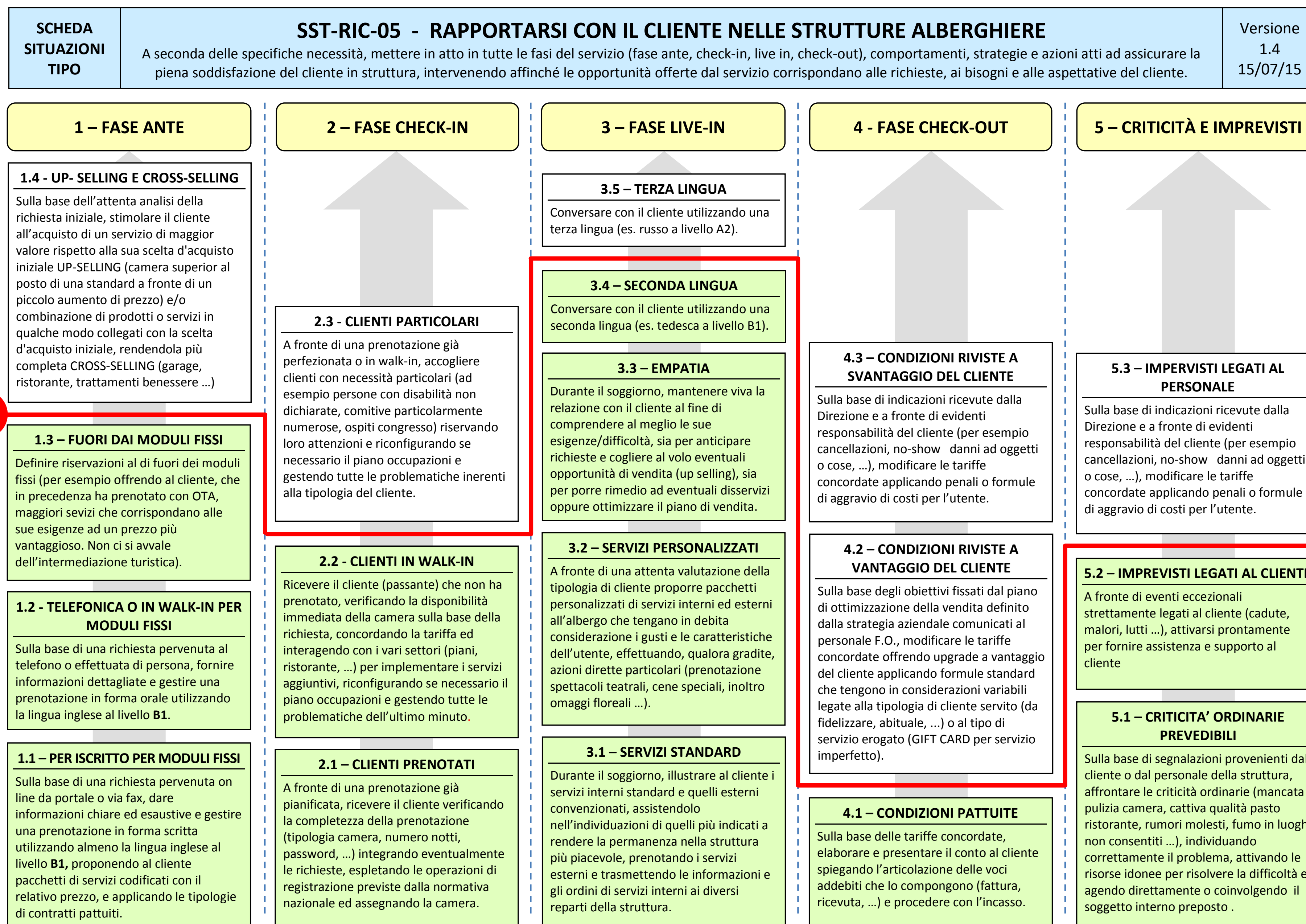
ADDETTO ALLA PROMOZIONE E ACCOGLIENZA TURISTICA

Codice	*Titolo della QPR*	*EQF*	*Nel profilo la QPR è sviluppata in modo:*	*Note sulle SST correlate*
QPR-RIC-03	Implementazione del piano di ottimizzazione dei servizi e delle vendite	4	Parziale	
QPR-RIC-04	Pianificazione delle attività di ricevimento	4	Parziale	
QPR-RIC-05	Rapportarsi con il cliente nelle strutture alberghiere	3	Completo	
QPR-RIS-10	Allestimento della sala	3	Parziale	
QPR-RIS-11	Rapportarsi con il cliente nei servizi ristorativi	3	Parziale	
QPR-RIS-12	Preparazione di bevande e coppe gelato	3	Parziale	
QPR-RIS-13	Preparazione di snack e piatti veloci	3	Parziale	
QPR-RIS-14	Servizio di cibi e bevande	3	Parziale	

Per ciascuna delle QPR costituenti il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.


SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-RIC-03 - IMPLEMENTAZIONE DEL PIANO DI OTTIMIZZAZIONE DEI SERVIZI E DELLE VENDITE
Sulla base delle strategie di ottimizzazione dei servizi e delle vendite condiviso con la Direzione, mettere in atto e coordinare lo staff di F.O. affinché realizzi azioni integrate di promozione e vendita in linea con la strategia aziendale.
Versione 1.2 15/07/15
1 – MARKETING/PROMOZIONE
2 – BENCHMARKING/CONFRONTO
3 – PRICING/PREZZO
4 – STRATEGY/STRATEGIA
Q
1.3 – FIDELIZZAZIONE CLIENTE
Condividere con gli operatori F.O le modalità operative per una attenta registrazione sul Gestionale Aziendale (CRS) di tutte le informazioni relative al singolo cliente (comprese preferenze) in modo tale avere schede cliente particolareggiate che consentano future azioni di fidelizzazione del cliente (le offerte giuste al cliente giusto nel giusto momento).
1.2 – INCREMENTO REPUTAZIONE
Sulla base degli obiettivi di ottimizzazione dei servizi e delle vendite aziendali, realizzare in prima persona o coordinare gli operatori dello staff F.O offrendo spunti e suggerimenti affinché effettuino operazioni di incremento della reputazione aziendale on line (mantenendo costantemente aggiornate le informazioni riguardanti la struttura ricettiva pubblicate sul sito istituzionale e sui portali OTA, rispondendo alle recensioni su blog e social network, inserendo fotografie, chiedendo agli ospiti di lasciare recensioni e postare foto) per incrementare le richieste di disponibilità.
1.1 – MONITORAGGIO REPUTAZIONE
Monitorare la reputazione della struttura effettuando un'analisi giornaliera del feedback dei clienti durante la fase di erogazione dei servizi e visualizzino le recensioni su guide turistiche, riviste e contenuti e opinioni su siti, blog e social network (Booking.com, TripAdvisor,Twitter, Facebook…).
2.3 - INDICATORI ESTERNI (CONCORRENZA)
Coordinare gli operatori dello staff F.O nella realizzazione del Benchmark costante dei concorrenti attraverso la raccolta e comparazione dei propri prezzi/servizi con quelli dei competitor attraverso il controllo delle tariffe su siti dedicati e principali portali OTA effettuando variazioni tariffarie in linea con gli obiettivi di ottimizzazione aziendale ovvero riportando informazioni utili alla ridefinizione o conferma delle strategie di posizionamento e prezzo pianificate dalla proprietà.
2.2 - INDICATORI INTERNI ED ESTERNI (OCCUPAZIONE FATTURATO COSTO)
Effettuare una prima analisi dell'andamento di occupazione, fatturato e costi utilizzando anche operatori on line (es. STR Global) che permettono di confrontare con l'utilizzo della percentuale di occupazione della proprietà, il prezzo medio giornaliero e la performance dei ricavi per camera disponibile rispetto a un determinato set competitivo per comprendere se l'hotel sta guadagnando o perdendo quote di mercato e fornendo alla proprietà report per ottimizzare i ricavi potenziali della struttura ricettiva.
2.1 – DATA BASE STORICO
Registrare puntualmente sul CRS roomnight, arrivi, cancellazioni, no-show, walk-in, regret e, dove possibile, denial per consentire l'elaborazione di uno storico da cui attingere indicatori interni a base delle strategie di pricing aziendali.
3.3 - DYNAMIC PRICING
Sulla base degli obiettivi aziendali, coordinare ed affiancare il personale F.O affinché sia in grado di effettuare riservazioni applicando condizioni contrattuali al di fuori dei moduli fissi (prezzi diversi per lo stesso prodotto nei diversi momenti del ciclo delle vendite), affrontando personalmente i casi più difficili.
3.2 - TO, ADV, DITTE, INTERMEDIARI
Sulla base del piano riservazione, definire e valutare nel tempo gli accordi contrattuali pattuiti con Agenzie di viaggio, Enti, Ditte, Società (allotment, riserva con opzione, vuoto per pieno) e suggerire alla proprietà eventuali modifiche o variazioni alla strategia di prezzo e posizionamento aziendale.
3.1 – CLIENTI PRIVATI
Sulla base degli obiettivi del piano strategico aziendale e i dati emersi dalla fase di BENCHMARKING, verificare il numero ottimale di camere da assegnare a ciascun segmento di mercato e confermare o modificare i livelli tariffari standard precedentemente stabiliti.
4.3 – LEVA QUALITA' PREZZO
Coordinare lo staff di F.O. e mettere in atto azioni dirette e che facciano della qualità del servizio il valore aggiunto della struttura tale da giustificare un prezzo anche superiore per esempio, monitorare costantemente la performance di erogazione dei servizi e lo standard di pulizia, aumentare il numero di servizi ed il livello di confort valutando le esigenze dei clienti. Focalizzare l'attenzione sul rapporto umano, che è l'unico piano su cui si può davvero essere competitivi, se non leader.
4.2 – LEVA CLIENTE ABITUALE
Sulla base di una scelta aziendale che punta al consolidamento del segmento cliente abituale, coordinare lo staff di F.O e realizzare in prima persona attività che sostengano la strategia (per esempio in tutte le fasi del servizio tenere bene a mente le informazioni contenute nella scheda cliente per offrire servizi personalizzati che colpiscano positivamente il cliente: assegnare la camera preferita e predisporre i servizi che normalmente richiede e se possibile offrire upgrade di camera/ servizio).
Q
4.1 – LEVA INTERMEDIARIO
A fronte di una scelta aziendale che punta sulla vendita dei servizi attraverso l'intermediario, coordinare lo staff di F.O e realizzare in prima persona attività per conseguire gli obiettivi prefissati (per esempio aumentare e rivedere gli accordi contrattuali con Agenzie di Viaggio/Enti/Ditte/Società cercando di abbassare il margine di guadagno per gli intermediari. Aumentare la visibilità on line incrementando il numero di OTA).


SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-RIC-04 - PIANIFICAZIONE DELLE ATTIVITÀ DI RICEVIMENTO
Sulla base delle strategie di ottimizzazione dei servizi e delle vendite condiviso con la Direzione e della situazione ricettiva contingente, pianificare le attività di ricevimento, relazionandosi di volta in volta con la clientela, lo staff F.O e direzionale, affinché i servizi erogati soddisfino pienamente le necessità degli ospiti.
Versione 1.2 15/07/15
1 – RELAZIONARSI CON CLIENTI
2 – COORDINARE GLI ADDETTI
3 – RAPPORTARDI CON LO STAFF DI DIREZIONE
1.2 - PROBLEMATICI
Rapportarsi con i clienti particolari siano essi esigenti, polemici, VIP analizzando le performance dei collaboratori, per comprendere l'origine di eventuali errori e valutare la comprensione degli obiettivi aziendali da parte dello staff.
1.1 - ABITUALI
Relazionarsi con i clienti abituali, ricercando i vantaggi di un rapporto personalizzato per un costante feedback del loro grado di soddisfazione.
2.2 – STRUTTURE MEDIE E GRANDI DIMENSIONI
Determinare ed ottimizzare i piani di lavoro e di distribuzione dei compiti degli operatori dell'area ricevimento (addetti al ricevimento, addetto alle pulizie delle camere, facchini, portieri di notte, manutentori) in strutture di medie e grandi dimensioni con un numero di camere superiore alle 50.
2.1 – STRUTTURE DI PICCOLE DIMENSIONI
Determinare ed ottimizzare piani di lavoro e di distribuzione dei compiti degli operatori dell'area ricevimento e room, (addetti al ricevimento, addetto alle pulizie delle camere) in strutture di piccola dimensione con un numero di camere comprese tra 7 e 50.
3.2 – CAPI SERVIZIO
Relazionarsi con i capi servizio delle Divisioni Room (Governante ai piani), Sala (Maitre), Ristorante (Chef) in strutture di medie e grandi dimensioni affinché la struttura ricettiva offra ed ottimizzi servizi integrati.
3.1 – DIRETTORE/TITOLARE
Relazionarsi con il Direttore/ Titolare per ottimizzare l'erogazione e la politica di vendita dei servizi (redigere o integrare il piano giornaliero servizi, definire e monitorare l'offerta tariffaria) e per migliorare le criticità (gestione casi di disservizio o reclami).
Q
Q



SCHEDA SITUAZIONI TIPO	**SST-RIC-05 - RAPPORTARSI CON IL CLIENTE NELLE STRUTTURE ALBERGHIERE** A seconda delle specifiche necessità, mettere in atto in tutte le fasi del servizio (fase ante, check-in, live in, check-out), comportamenti, strategie e azioni atti ad assicurare la piena soddisfazione del cliente in struttura, intervenendo affinché le opportunità offerte dal servizio corrispondano alle richieste, ai bisogni e alle aspettative del cliente.	Versione 1.4 15/07/15

1 – FASE ANTE

1.4 - UP- SELLING E CROSS-SELLING
Sulla base dell'attenta analisi della richiesta iniziale, stimolare il cliente all'acquisto di un servizio di maggior valore rispetto alla sua scelta d'acquisto iniziale UP-SELLING (camera superior al posto di una standard a fronte di un piccolo aumento di prezzo) e/o combinazione di prodotti o servizi in qualche modo collegati con la scelta d'acquisto iniziale, rendendola più completa CROSS-SELLING (garage, ristorante, trattamenti benessere ...)

Q

1.3 – FUORI DAI MODULI FISSI
Definire riservazioni al di fuori dei moduli fissi (per esempio offrendo al cliente, che in precedenza ha prenotato con OTA, maggiori sevizi che corrispondano alle sue esigenze ad un prezzo più vantaggioso. Non ci si avvale dell'intermediazione turistica).

1.2 - TELEFONICA O IN WALK-IN PER MODULI FISSI
Sulla base di una richiesta pervenuta al telefono o effettuata di persona, fornire informazioni dettagliate e gestire una prenotazione in forma orale utilizzando la lingua inglese al livello **B1**.

1.1 – PER ISCRITTO PER MODULI FISSI
Sulla base di una richiesta pervenuta on line da portale o via fax, dare informazioni chiare ed esaustive e gestire una prenotazione in forma scritta utilizzando almeno la lingua inglese al livello **B1,** proponendo al cliente pacchetti di servizi codificati con il relativo prezzo, e applicando le tipologie di contratti pattuiti.

2 – FASE CHECK-IN

2.3 - CLIENTI PARTICOLARI
A fronte di una prenotazione già perfezionata o in walk-in, accogliere clienti con necessità particolari (ad esempio persone con disabilità non dichiarate, comitive particolarmente numerose, ospiti congresso) riservando loro attenzioni e riconfigurando se necessario il piano occupazionti e gestendo tutte le problematiche inerenti alla tipologia del cliente.

2.2 - CLIENTI IN WALK-IN
Ricevere il cliente (passante) che non ha prenotato, verificando la disponibilità immediata della camera sulla base della richiesta, concordando la tariffa ed interagendo con i vari settori (piani, ristorante, ...) per implementare i servizi aggiuntivi, riconfigurando se necessario il piano occupazioni e gestendo tutte le problematiche dell'ultimo minuto.

2.1 – CLIENTI PRENOTATI
A fronte di una prenotazione già pianificata, ricevere il cliente verificando la completezza della prenotazione (tipologia camera, numero notti, password, ...) integrando eventualmente le richieste, espletando le operazioni di registrazione previste dalla normativa nazionale ed assegnando la camera.

3 – FASE LIVE-IN

3.5 – TERZA LINGUA
Conversare con il cliente utilizzando una terza lingua (es. russo a livello A2).

3.4 – SECONDA LINGUA
Conversare con il cliente utilizzando una seconda lingua (es. tedesca a livello B1).

3.3 – EMPATIA
Durante il soggiorno, mantenere viva la relazione con il cliente al fine di comprendere al meglio le sue esigenze/difficoltà, sia per anticipare richieste e cogliere al volo eventuali opportunità di vendita (up selling), sia per porre rimedio ad eventuali disservizi oppure ottimizzare il piano di vendita.

3.2 – SERVIZI PERSONALIZZATI
A fronte di una attenta valutazione della tipologia di cliente proporre pacchetti personalizzati di servizi interni ed esterni all'albergo che tengano in debita considerazione i gusti e le caratteristiche dell'utente, effettuando, qualora gradite, azioni dirette particolari (prenotazione spettacoli teatrali, cene speciali, inoltro omaggi floreali ...).

3.1 – SERVIZI STANDARD
Durante il soggiorno, illustrare al cliente i servizi interni standard e quelli esterni convenzionati, assistendolo nell'individuazioni di quelli più indicati a rendere la permanenza nella struttura più piacevole, prenotando i servizi esterni e trasmettendo le informazioni e gli ordini di servizi interni ai diversi reparti della struttura.

4 - FASE CHECK-OUT

4.3 – CONDIZIONI RIVISTE A SVANTAGGIO DEL CLIENTE
Sulla base di indicazioni ricevute dalla Direzione e a fronte di evidenti responsabilità del cliente (per esempio cancellazioni, no-show danni ad oggetti o cose, ...), modificare le tariffe concordate applicando penali o formule di aggravio di costi per l'utente.

4.2 – CONDIZIONI RIVISTE A VANTAGGIO DEL CLIENTE
Sulla base degli obiettivi fissati dal piano di ottimizzazione della vendita definito dalla strategia aziendale comunicati al personale F.O., modificare le tariffe concordate offrendo upgrade a vantaggio del cliente applicando formule standard che tengono in considerazioni variabili legate alla tipologia di cliente servito (da fidelizzare, abituale, ...) o al tipo di servizio erogato (GIFT CARD per servizio imperfetto).

4.1 – CONDIZIONI PATTUITE
Sulla base delle tariffe concordate, elaborare e presentare il conto al cliente spiegando l'articolazione delle voci addebiti che lo compongono (fattura, ricevuta, ...) e procedere con l'incasso.

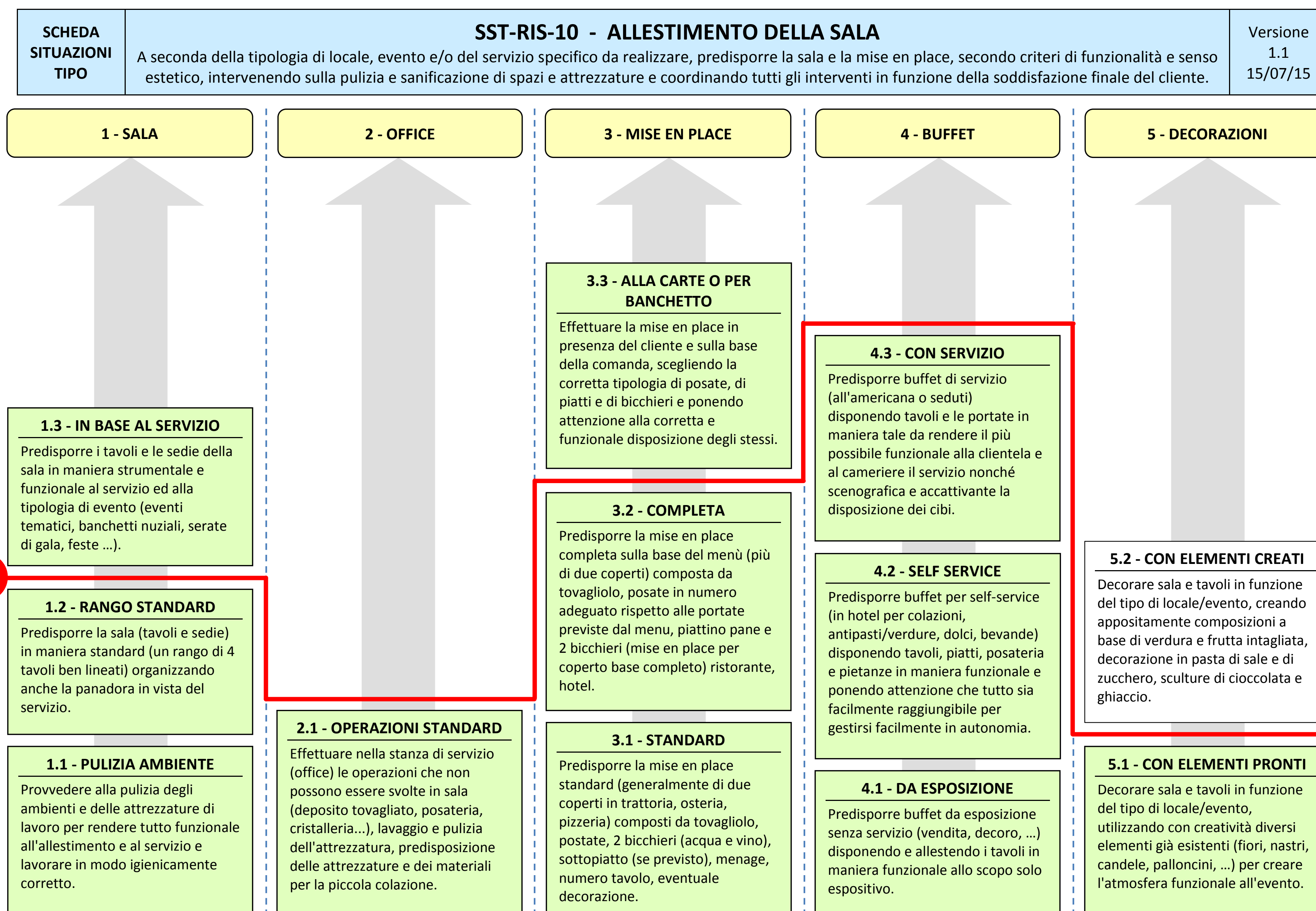
5 – CRITICITÀ E IMPREVISTI

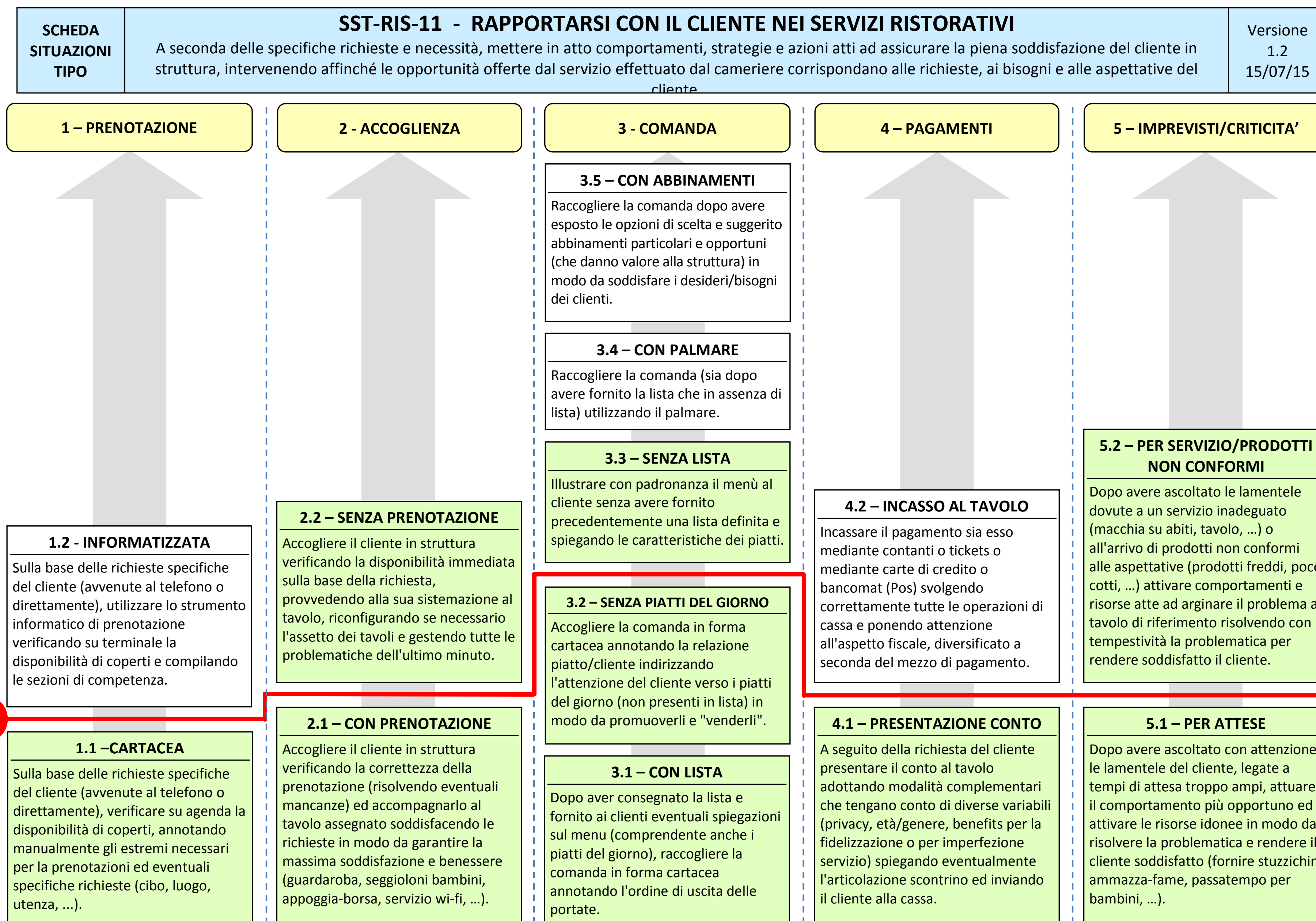
5.3 – IMPERVISTI LEGATI AL PERSONALE
Sulla base di indicazioni ricevute dalla Direzione e a fronte di evidenti responsabilità del cliente (per esempio cancellazioni, no-show danni ad oggetti o cose, ...), modificare le tariffe concordate applicando penali o formule di aggravio di costi per l'utente.

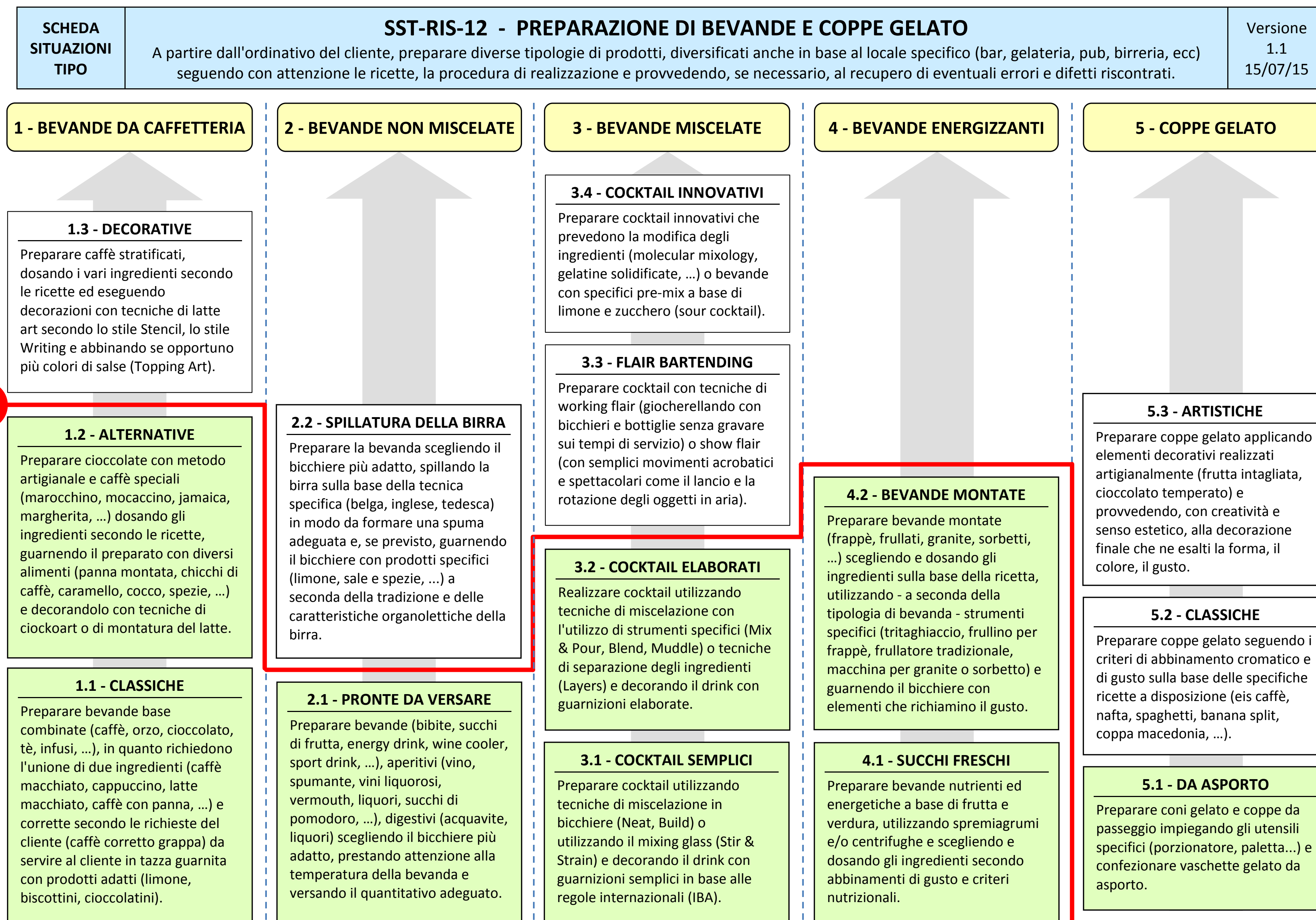
Q

5.2 – IMPREVISTI LEGATI AL CLIENTE
A fronte di eventi eccezionali strettamente legati al cliente (cadute, malori, lutti ...), attivarsi prontamente per fornire assistenza e supporto al cliente

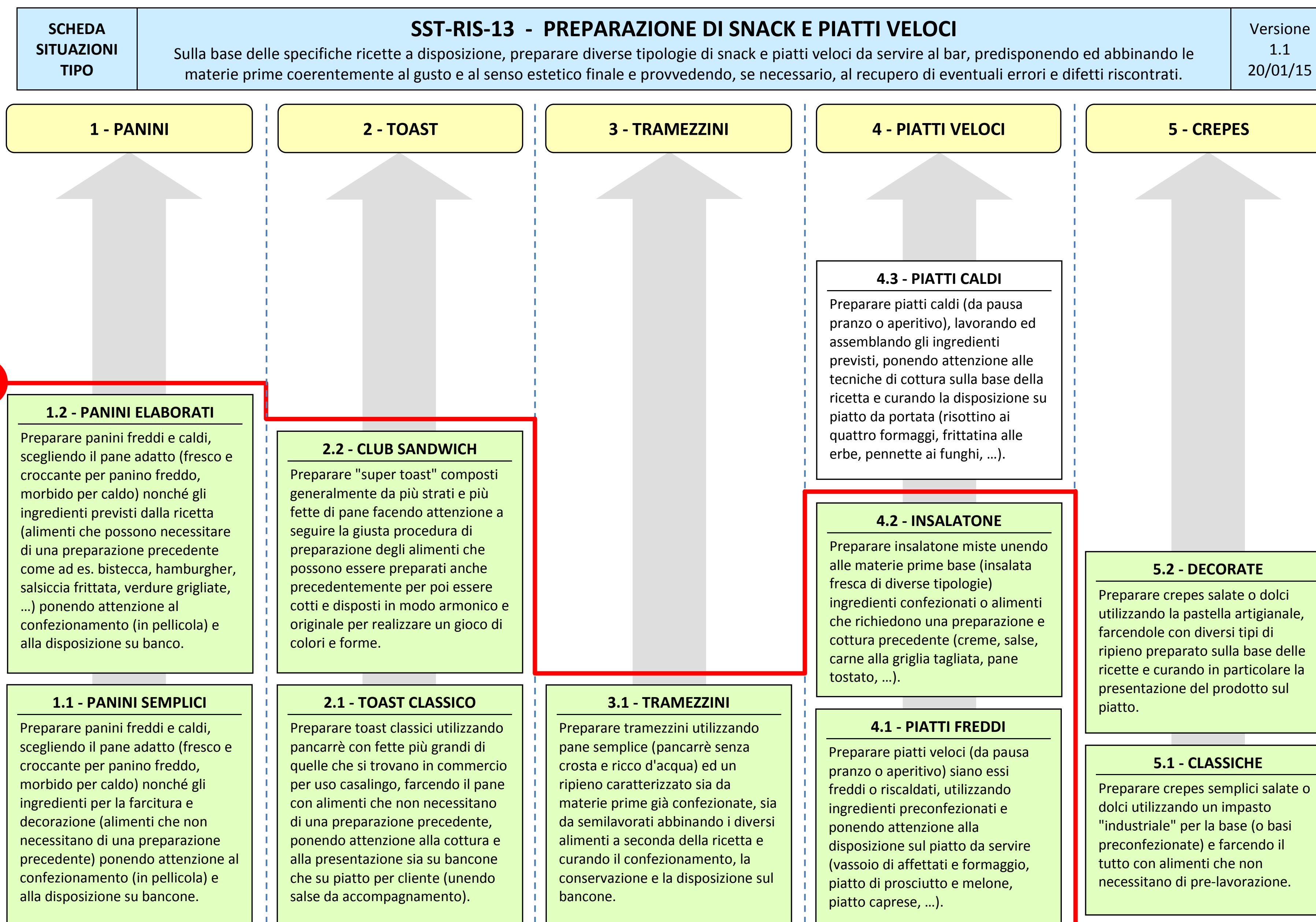
5.1 – CRITICITA' ORDINARIE PREVEDIBILI
Sulla base di segnalazioni provenienti dal cliente o dal personale della struttura, affrontare le criticità ordinarie (mancata pulizia camera, cattiva qualità pasto ristorante, rumori molesti, fumo in luoghi non consentiti ...), individuando correttamente il problema, attivando le risorse idonee per risolvere la difficoltà e agendo direttamente o coinvolgendo il soggetto interno preposto .

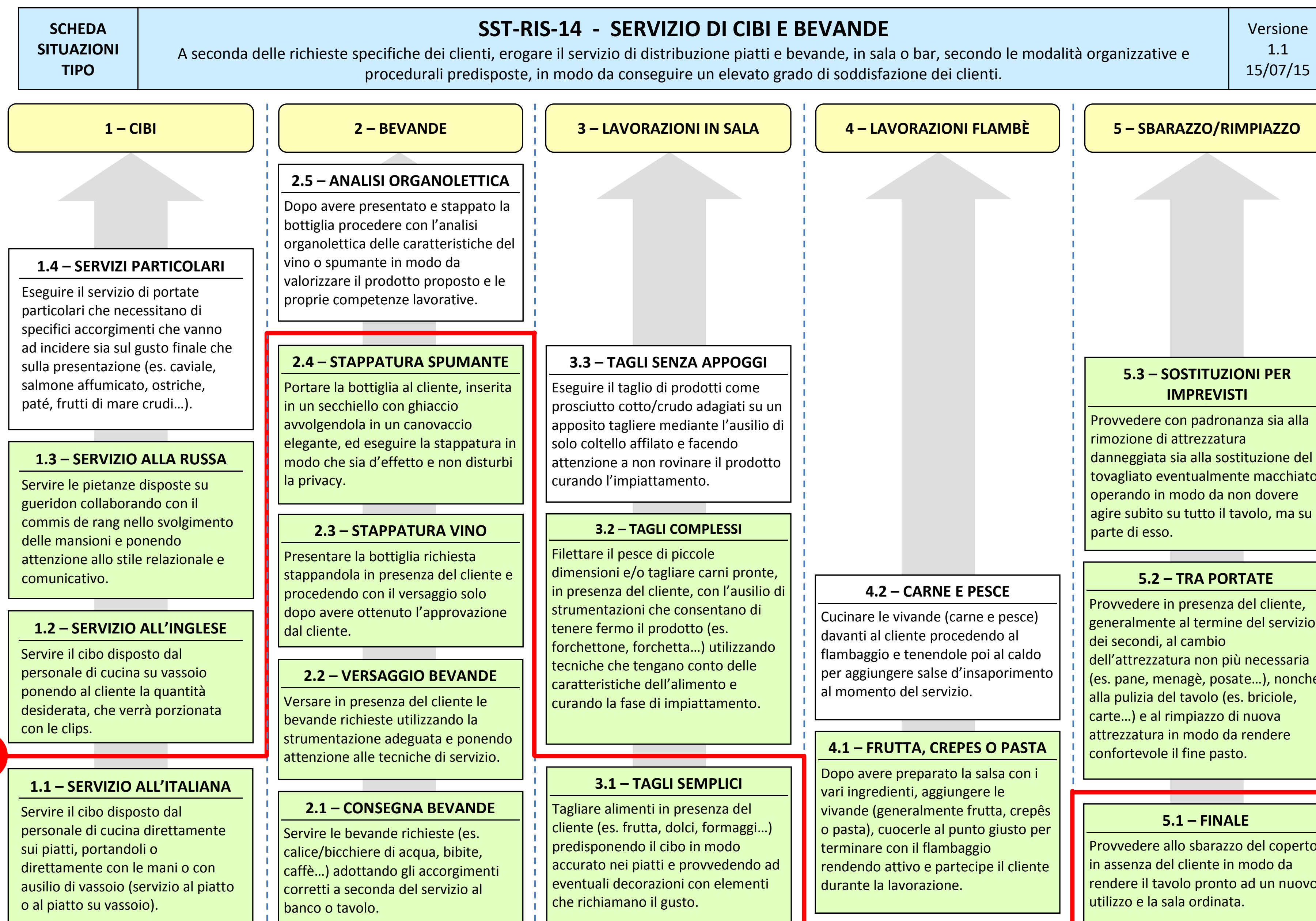

SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-RIS-10 - ALLESTIMENTO DELLA SALA
A seconda della tipologia di locale, evento e/o del servizio specifico da realizzare, predisporre la sala e la mise en place, secondo criteri di funzionalità e senso estetico, intervenendo sulla pulizia e sanificazione di spazi e attrezzature e coordinando tutti gli interventi in funzione della soddisfazione finale del cliente.
Versione 1.1 15/07/15
1 - SALA
2 - OFFICE
3 - MISE EN PLACE
4 - BUFFET
5 - DECORAZIONI
3.3 - ALLA CARTE O PER BANCHETTO
Effettuare la mise en place in presenza del cliente e sulla base della comanda, scegliendo la corretta tipologia di posate, di piatti e di bicchieri e ponendo attenzione alla corretta e funzionale disposizione degli stessi.
4.3 - CON SERVIZIO
Predisporre buffet di servizio (all'americana o seduti) disponendo tavoli e le portate in maniera tale da rendere il più possibile funzionale alla clientela e al cameriere il servizio nonché scenografica e accattivante la disposizione dei cibi.
1.3 - IN BASE AL SERVIZIO
Predisporre i tavoli e le sedie della sala in maniera strumentale e funzionale al servizio ed alla tipologia di evento (eventi tematici, banchetti nuziali, serate di gala, feste …).
3.2 - COMPLETA
Predisporre la mise en place completa sulla base del menù (più di due coperti) composta da tovagliolo, posate in numero adeguato rispetto alle portate previste dal menu, piattino pane e 2 bicchieri (mise en place per coperto base completo) ristorante, hotel.
5.2 - CON ELEMENTI CREATI
Decorare sala e tavoli in funzione del tipo di locale/evento, creando appositamente composizioni a base di verdura e frutta intagliata, decorazione in pasta di sale e di zucchero, sculture di cioccolata e ghiaccio.
Q
1.2 - RANGO STANDARD
Predisporre la sala (tavoli e sedie) in maniera standard (un rango di 4 tavoli ben lineati) organizzando anche la panadora in vista del servizio.
4.2 - SELF SERVICE
Predisporre buffet per self-service (in hotel per colazioni, antipasti/verdure, dolci, bevande) disponendo tavoli, piatti, posateria e pietanze in maniera funzionale e ponendo attenzione che tutto sia facilmente raggiungibile per gestirsi facilmente in autonomia.
2.1 - OPERAZIONI STANDARD
Effettuare nella stanza di servizio (office) le operazioni che non possono essere svolte in sala (deposito tovagliato, posateria, cristalleria...), lavaggio e pulizia dell'attrezzatura, predisposizione delle attrezzature e dei materiali per la piccola colazione.
3.1 - STANDARD
Predisporre la mise en place standard (generalmente di due coperti in trattoria, osteria, pizzeria) composti da tovagliolo, postate, 2 bicchieri (acqua e vino), sottopiatto (se previsto), menage, numero tavolo, eventuale decorazione.
Q
1.1 - PULIZIA AMBIENTE
Provvedere alla pulizia degli ambienti e delle attrezzature di lavoro per rendere tutto funzionale all'allestimento e al servizio e lavorare in modo igienicamente corretto.
4.1 - DA ESPOSIZIONE
Predisporre buffet da esposizione senza servizio (vendita, decoro, …) disponendo e allestendo i tavoli in maniera funzionale allo scopo solo espositivo.
5.1 - CON ELEMENTI PRONTI
Decorare sala e tavoli in funzione del tipo di locale/evento, utilizzando con creatività diversi elementi già esistenti (fiori, nastri, candele, palloncini, …) per creare l'atmosfera funzionale all'evento.


SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-RIS-11 - RAPPORTARSI CON IL CLIENTE NEI SERVIZI RISTORATIVI
A seconda delle specifiche richieste e necessità, mettere in atto comportamenti, strategie e azioni atti ad assicurare la piena soddisfazione del cliente in struttura, intervenendo affinché le opportunità offerte dal servizio effettuato dal cameriere corrispondano alle richieste, ai bisogni e alle aspettative del cliente
Versione 1.2 15/07/15
1 – PRENOTAZIONE
2 - ACCOGLIENZA
3 - COMANDA
4 – PAGAMENTI
5 – IMPREVISTI/CRITICITA'
3.5 – CON ABBINAMENTI
Raccogliere la comanda dopo avere esposto le opzioni di scelta e suggerito abbinamenti particolari e opportuni (che danno valore alla struttura) in modo da soddisfare i desideri/bisogni dei clienti.
3.4 – CON PALMARE
Raccogliere la comanda (sia dopo avere fornito la lista che in assenza di lista) utilizzando il palmare.
3.3 – SENZA LISTA
Illustrare con padronanza il menù al cliente senza avere fornito precedentemente una lista definita e spiegando le caratteristiche dei piatti.
5.2 – PER SERVIZIO/PRODOTTI NON CONFORMI
Dopo avere ascoltato le lamentele dovute a un servizio inadeguato (macchia su abiti, tavolo, …) o all'arrivo di prodotti non conformi alle aspettative (prodotti freddi, poco cotti, …) attivare comportamenti e risorse atte ad arginare il problema al tavolo di riferimento risolvendo con tempestività la problematica per rendere soddisfatto il cliente.
4.2 – INCASSO AL TAVOLO
Incassare il pagamento sia esso mediante contanti o tickets o mediante carte di credito o bancomat (Pos) svolgendo correttamente tutte le operazioni di cassa e ponendo attenzione all'aspetto fiscale, diversificato a seconda del mezzo di pagamento.
2.2 – SENZA PRENOTAZIONE
Accogliere il cliente in struttura verificando la disponibilità immediata sulla base della richiesta, provvedendo alla sua sistemazione al tavolo, riconfigurando se necessario l'assetto dei tavoli e gestendo tutte le problematiche dell'ultimo minuto.
1.2 - INFORMATIZZATA
Sulla base delle richieste specifiche del cliente (avvenute al telefono o direttamente), utilizzare lo strumento informatico di prenotazione verificando su terminale la disponibilità di coperti e compilando le sezioni di competenza.
3.2 – SENZA PIATTI DEL GIORNO
Accogliere la comanda in forma cartacea annotando la relazione piatto/cliente indirizzando l'attenzione del cliente verso i piatti del giorno (non presenti in lista) in modo da promuoverli e "venderli".
Q
Q
1.1 –CARTACEA
Sulla base delle richieste specifiche del cliente (avvenute al telefono o direttamente), verificare su agenda la disponibilità di coperti, annotando manualmente gli estremi necessari per la prenotazioni ed eventuali specifiche richieste (cibo, luogo, utenza, …).
2.1 – CON PRENOTAZIONE
Accogliere il cliente in struttura verificando la correttezza della prenotazione (risolvendo eventuali mancanze) ed accompagnarlo al tavolo assegnato soddisfacendo le richieste in modo da garantire la massima soddisfazione e benessere (guardaroba, seggioloni bambini, appoggia-borsa, servizio wi-fi, …).
3.1 – CON LISTA
Dopo aver consegnato la lista e fornito ai clienti eventuali spiegazioni sul menu (comprendente anche i piatti del giorno), raccogliere la comanda in forma cartacea annotando l'ordine di uscita delle portate.
4.1 – PRESENTAZIONE CONTO
A seguito della richiesta del cliente presentare il conto al tavolo adottando modalità complementari che tengano conto di diverse variabili (privacy, età/genere, benefits per la fidelizzazione o per imperfezione servizio) spiegando eventualmente l'articolazione scontrino ed inviando il cliente alla cassa.
5.1 – PER ATTESE
Dopo avere ascoltato con attenzione le lamentele del cliente, legate a tempi di attesa troppo ampi, attuare il comportamento più opportuno ed attivare le risorse idonee in modo da risolvere la problematica e rendere il cliente soddisfatto (fornire stuzzichini ammazza-fame, passatempo per bambini, …).


SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-RIS-12 - PREPARAZIONE DI BEVANDE E COPPE GELATO
A partire dall'ordinativo del cliente, preparare diverse tipologie di prodotti, diversificati anche in base al locale specifico (bar, gelateria, pub, birreria, ecc) seguendo con attenzione le ricette, la procedura di realizzazione e provvedendo, se necessario, al recupero di eventuali errori e difetti riscontrati.
Versione 1.1 15/07/15
1 - BEVANDE DA CAFFETTERIA
1.3 - DECORATIVE
Preparare caffè stratificati, dosando i vari ingredienti secondo le ricette ed eseguendo decorazioni con tecniche di latte art secondo lo stile Stencil, lo stile Writing e abbinando se opportuno più colori di salse (Topping Art).
1.2 - ALTERNATIVE
Preparare cioccolate con metodo artigianale e caffè speciali (marocchino, mocaccino, jamaica, margherita, …) dosando gli ingredienti secondo le ricette, guarnendo il preparato con diversi alimenti (panna montata, chicchi di caffè, caramello, cocco, spezie, …) e decorandolo con tecniche di ciockoart o di montatura del latte.
1.1 - CLASSICHE
Preparare bevande base combinate (caffè, orzo, cioccolato, tè, infusi, …), in quanto richiedono l'unione di due ingredienti (caffè macchiato, cappuccino, latte macchiato, caffè con panna, …) e corrette secondo le richieste del cliente (caffè corretto grappa) da servire al cliente in tazza guarnita con prodotti adatti (limone, biscottini, cioccolatini).
2 - BEVANDE NON MISCELATE
2.2 - SPILLATURA DELLA BIRRA
Preparare la bevanda scegliendo il bicchiere più adatto, spillando la birra sulla base della tecnica specifica (belga, inglese, tedesca) in modo da formare una spuma adeguata e, se previsto, guarnendo il bicchiere con prodotti specifici (limone, sale e spezie, ...) a seconda della tradizione e delle caratteristiche organolettiche della birra.
2.1 - PRONTE DA VERSARE
Preparare bevande (bibite, succhi di frutta, energy drink, wine cooler, sport drink, …), aperitivi (vino, spumante, vini liquorosi, vermouth, liquori, succhi di pomodoro, …), digestivi (acquavite, liquori) scegliendo il bicchiere più adatto, prestando attenzione alla temperatura della bevanda e versando il quantitativo adeguato.
3 - BEVANDE MISCELATE
3.4 - COCKTAIL INNOVATIVI
Preparare cocktail innovativi che prevedono la modifica degli ingredienti (molecular mixology, gelatine solidificate, …) o bevande con specifici pre-mix a base di limone e zucchero (sour cocktail).
3.3 - FLAIR BARTENDING
Preparare cocktail con tecniche di working flair (giocherellando con bicchieri e bottiglie senza gravare sui tempi di servizio) o show flair (con semplici movimenti acrobatici e spettacolari come il lancio e la rotazione degli oggetti in aria).
3.2 - COCKTAIL ELABORATI
Realizzare cocktail utilizzando tecniche di miscelazione con l'utilizzo di strumenti specifici (Mix & Pour, Blend, Muddle) o tecniche di separazione degli ingredienti (Layers) e decorando il drink con guarnizioni elaborate.
3.1 - COCKTAIL SEMPLICI
Preparare cocktail utilizzando tecniche di miscelazione in bicchiere (Neat, Build) o utilizzando il mixing glass (Stir & Strain) e decorando il drink con guarnizioni semplici in base alle regole internazionali (IBA).
4 - BEVANDE ENERGIZZANTI
4.2 - BEVANDE MONTATE
Preparare bevande montate (frappè, frullati, granite, sorbetti, …) scegliendo e dosando gli ingredienti sulla base della ricetta, utilizzando - a seconda della tipologia di bevanda - strumenti specifici (tritaghiaccio, frullino per frappè, frullatore tradizionale, macchina per granite o sorbetto) e guarnendo il bicchiere con elementi che richiamino il gusto.
4.1 - SUCCHI FRESCHI
Preparare bevande nutrienti ed energetiche a base di frutta e verdura, utilizzando spremiagrumi e/o centrifughe e scegliendo e dosando gli ingredienti secondo abbinamenti di gusto e criteri nutrizionali.
5 - COPPE GELATO
5.3 - ARTISTICHE
Preparare coppe gelato applicando elementi decorativi realizzati artigianalmente (frutta intagliata, cioccolato temperato) e provvedendo, con creatività e senso estetico, alla decorazione finale che ne esalti la forma, il colore, il gusto.
5.2 - CLASSICHE
Preparare coppe gelato seguendo i criteri di abbinamento cromatico e di gusto sulla base delle specifiche ricette a disposizione (eis caffè, nafta, spaghetti, banana split, coppa macedonia, …).
5.1 - DA ASPORTO
Preparare coni gelato e coppe da passeggio impiegando gli utensili specifici (porzionatore, paletta...) e confezionare vaschette gelato da asporto.
Q
Q

SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-RIS-13 - PREPARAZIONE DI SNACK E PIATTI VELOCI Sulla base delle specifiche ricette a disposizione, preparare diverse tipologie di snack e piatti veloci da servire al bar, predisponendo ed abbinando le materie prime coerentemente al gusto e al senso estetico finale e provvedendo, se necessario, al recupero di eventuali errori e difetti riscontrati.	Versione 1.1 20/01/15




SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-RIS-14 - SERVIZIO DI CIBI E BEVANDE
A seconda delle richieste specifiche dei clienti, erogare il servizio di distribuzione piatti e bevande, in sala o bar, secondo le modalità organizzative e procedurali predisposte, in modo da conseguire un elevato grado di soddisfazione dei clienti.
Versione 1.1 15/07/15
1 – CIBI
2 – BEVANDE
3 – LAVORAZIONI IN SALA
4 – LAVORAZIONI FLAMBÈ
5 – SBARAZZO/RIMPIAZZO
1.4 – SERVIZI PARTICOLARI
Eseguire il servizio di portate particolari che necessitano di specifici accorgimenti che vanno ad incidere sia sul gusto finale che sulla presentazione (es. caviale, salmone affumicato, ostriche, paté, frutti di mare crudi…).
1.3 – SERVIZIO ALLA RUSSA
Servire le pietanze disposte su gueridon collaborando con il commis de rang nello svolgimento delle mansioni e ponendo attenzione allo stile relazionale e comunicativo.
1.2 – SERVIZIO ALL'INGLESE
Servire il cibo disposto dal personale di cucina su vassoio ponendo al cliente la quantità desiderata, che verrà porzionata con le clips.
1.1 – SERVIZIO ALL'ITALIANA
Servire il cibo disposto dal personale di cucina direttamente sui piatti, portandoli o direttamente con le mani o con ausilio di vassoio (servizio al piatto o al piatto su vassoio).
2.5 – ANALISI ORGANOLETTICA
Dopo avere presentato e stappato la bottiglia procedere con l'analisi organolettica delle caratteristiche del vino o spumante in modo da valorizzare il prodotto proposto e le proprie competenze lavorative.
2.4 – STAPPATURA SPUMANTE
Portare la bottiglia al cliente, inserita in un secchiello con ghiaccio avvolgendola in un canovaccio elegante, ed eseguire la stappatura in modo che sia d'effetto e non disturbi la privacy.
2.3 – STAPPATURA VINO
Presentare la bottiglia richiesta stappandola in presenza del cliente e procedendo con il versaggio solo dopo avere ottenuto l'approvazione dal cliente.
2.2 – VERSAGGIO BEVANDE
Versare in presenza del cliente le bevande richieste utilizzando la strumentazione adeguata e ponendo attenzione alle tecniche di servizio.
2.1 – CONSEGNA BEVANDE
Servire le bevande richieste (es. calice/bicchiere di acqua, bibite, caffè…) adottando gli accorgimenti corretti a seconda del servizio al banco o tavolo.
3.3 – TAGLI SENZA APPOGGI
Eseguire il taglio di prodotti come prosciutto cotto/crudo adagiati su un apposito tagliere mediante l'ausilio di solo coltello affilato e facendo attenzione a non rovinare il prodotto curando l'impiattamento.
3.2 – TAGLI COMPLESSI
Filettare il pesce di piccole dimensioni e/o tagliare carni pronte, in presenza del cliente, con l'ausilio di strumentazioni che consentano di tenere fermo il prodotto (es. forchettone, forchetta…) utilizzando tecniche che tengano conto delle caratteristiche dell'alimento e curando la fase di impiattamento.
3.1 – TAGLI SEMPLICI
Tagliare alimenti in presenza del cliente (es. frutta, dolci, formaggi…) predisponendo il cibo in modo accurato nei piatti e provvedendo ad eventuali decorazioni con elementi che richiamano il gusto.
4.2 – CARNE E PESCE
Cucinare le vivande (carne e pesce) davanti al cliente procedendo al flambaggio e tenendole poi al caldo per aggiungere salse d'insaporimento al momento del servizio.
4.1 – FRUTTA, CREPES O PASTA
Dopo avere preparato la salsa con i vari ingredienti, aggiungere le vivande (generalmente frutta, crepês o pasta), cuocerle al punto giusto per terminare con il flambaggio rendendo attivo e partecipe il cliente durante la lavorazione.
5.3 – SOSTITUZIONI PER IMPREVISTI
Provvedere con padronanza sia alla rimozione di attrezzatura danneggiata sia alla sostituzione del tovagliato eventualmente macchiato operando in modo da non dovere agire subito su tutto il tavolo, ma su parte di esso.
5.2 – TRA PORTATE
Provvedere in presenza del cliente, generalmente al termine del servizio dei secondi, al cambio dell'attrezzatura non più necessaria (es. pane, menagè, posate…), nonché alla pulizia del tavolo (es. briciole, carte…) e al rimpiazzo di nuova attrezzatura in modo da rendere confortevole il fine pasto.
5.1 – FINALE
Provvedere allo sbarazzo del coperto in assenza del cliente in modo da rendere il tavolo pronto ad un nuovo utilizzo e la sala ordinata.
Q
Q

Area professionale: **TURISMO E SPORT**
Settore economico professionale: **SERVIZI TURISTICI**
Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA**

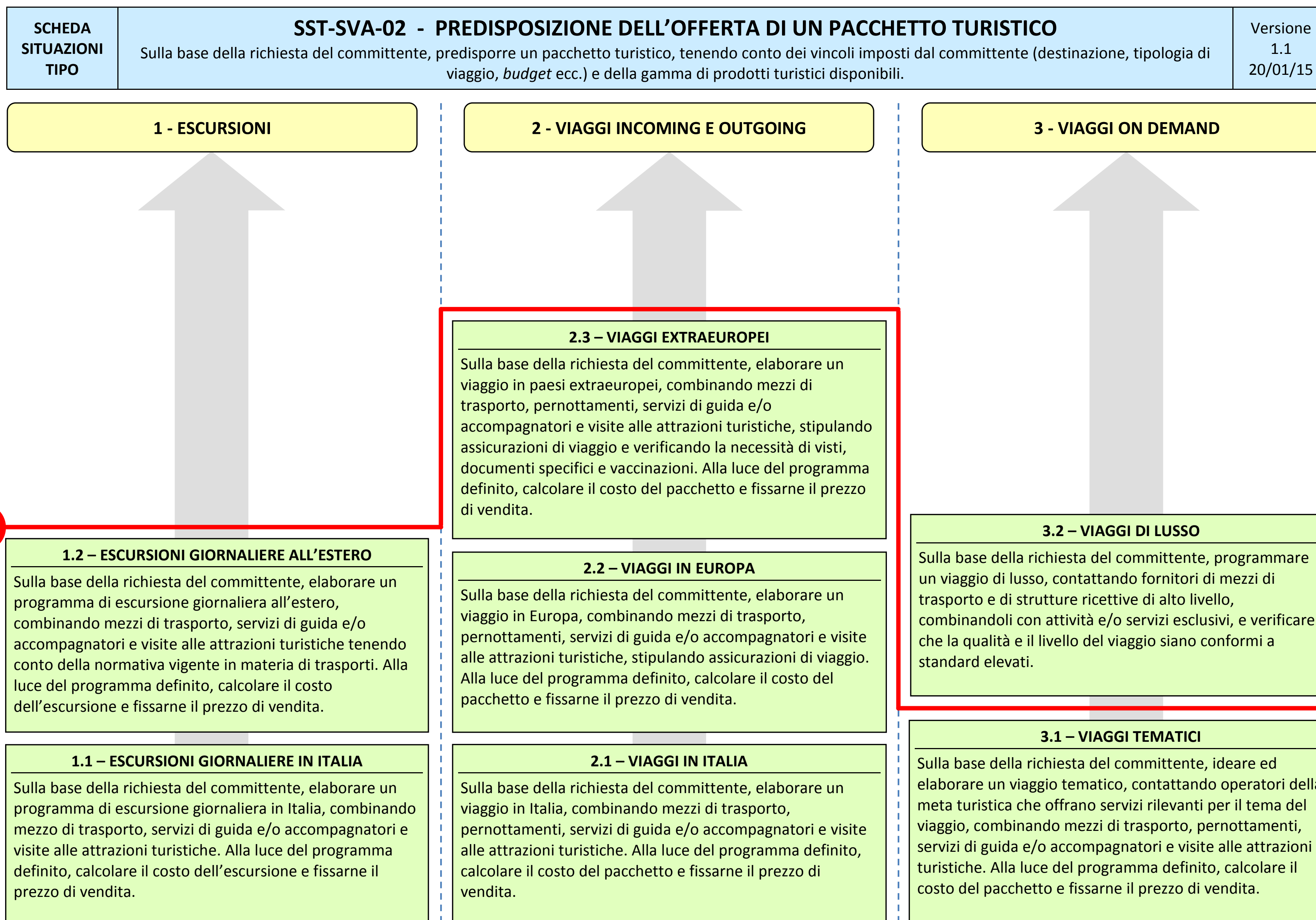
Standard professionali regionali per la Qualifica professionale di:

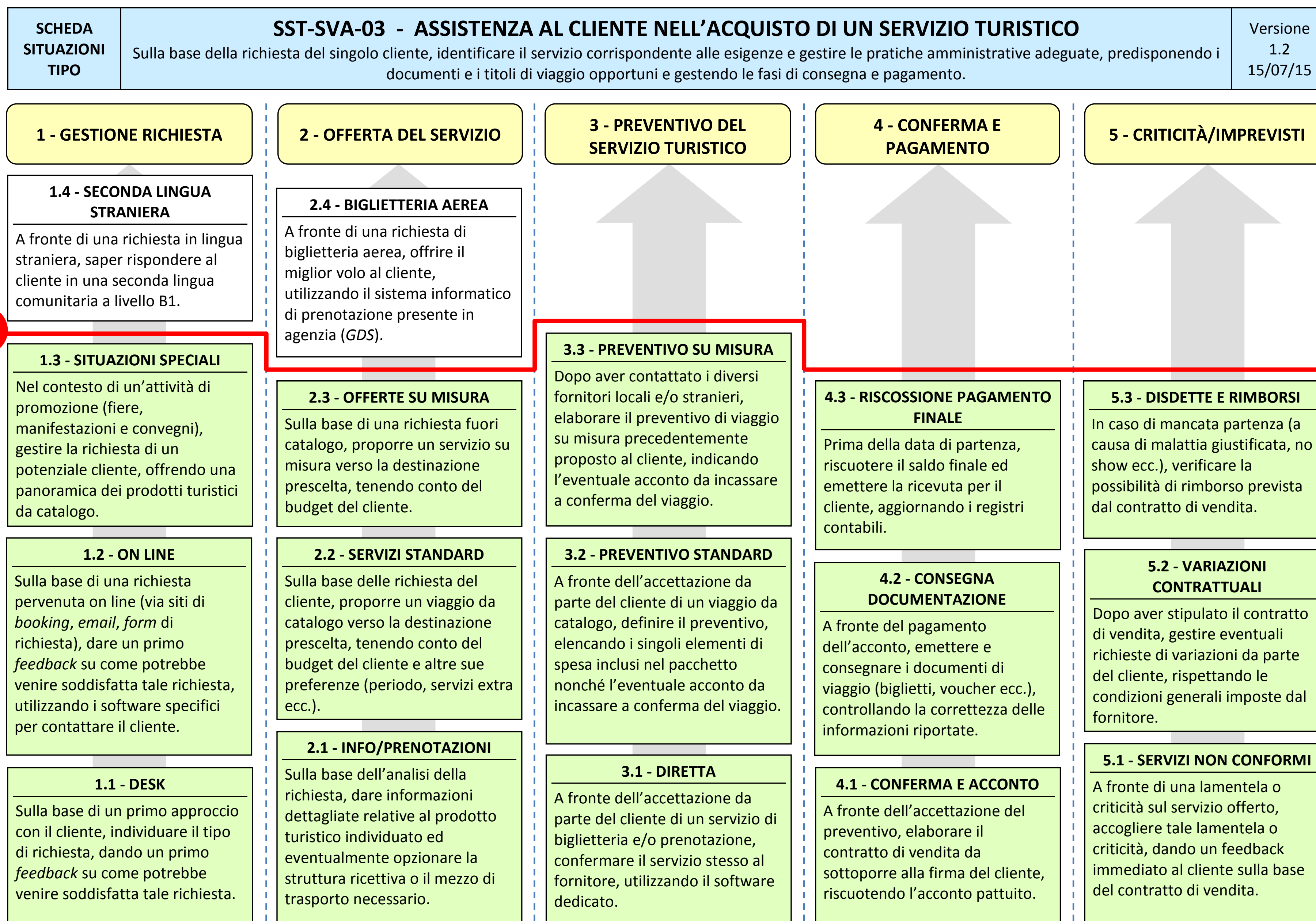
ADDETTO AI SERVIZI TURISTICI

Codice	*Titolo della QPR*	*EQF*	*Nel profilo la QPR è sviluppata in modo:*	*Note sulle SST correlate*
QPR-RIC-05	Rapportarsi con il cliente nelle strutture alberghiere	3	Parziale	
QPR-SVA-02	Predisposizione dell'offerta di un pacchetto turistico	4	Parziale	
QPR-SVA-03	Assistenza al cliente nell'acquisto di un servizio turistico	3	Completo	
QPR-SVA-04	Realizzazione di servizi di accoglienza e accompagnamento turistico	3	Parziale	
QPR-SVA-05	Realizzazione di servizi di animazione turistica	4	Parziale	
QPR-SGR-02	Gestione del protocollo e dell'archiviazione della corrispondenza	3	Parziale	

Per ciascuna delle QPR costituenti il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

SCHEDA SITUAZIONI TIPO	**SST-SVA-02 - PREDISPOSIZIONE DELL'OFFERTA DI UN PACCHETTO TURISTICO** Sulla base della richiesta del committente, predisporre un pacchetto turistico, tenendo conto dei vincoli imposti dal committente (destinazione, tipologia di viaggio, *budget* ecc.) e della gamma di prodotti turistici disponibili.	Versione 1.1 20/01/15




SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-SVA-03 - ASSISTENZA AL CLIENTE NELL'ACQUISTO DI UN SERVIZIO TURISTICO
Sulla base della richiesta del singolo cliente, identificare il servizio corrispondente alle esigenze e gestire le pratiche amministrative adeguate, predisponendo i documenti e i titoli di viaggio opportuni e gestendo le fasi di consegna e pagamento.
Versione 1.2 15/07/15
1 - GESTIONE RICHIESTA
1.4 - SECONDA LINGUA STRANIERA
A fronte di una richiesta in lingua straniera, saper rispondere al cliente in una seconda lingua comunitaria a livello B1.
Q
1.3 - SITUAZIONI SPECIALI
Nel contesto di un'attività di promozione (fiere, manifestazioni e convegni), gestire la richiesta di un potenziale cliente, offrendo una panoramica dei prodotti turistici da catalogo.
1.2 - ON LINE
Sulla base di una richiesta pervenuta on line (via siti di booking, email, form di richiesta), dare un primo feedback su come potrebbe venire soddisfatta tale richiesta, utilizzando i software specifici per contattare il cliente.
1.1 - DESK
Sulla base di un primo approccio con il cliente, individuare il tipo di richiesta, dando un primo feedback su come potrebbe venire soddisfatta tale richiesta.
2 - OFFERTA DEL SERVIZIO
2.4 - BIGLIETTERIA AEREA
A fronte di una richiesta di biglietteria aerea, offrire il miglior volo al cliente, utilizzando il sistema informatico di prenotazione presente in agenzia (GDS).
2.3 - OFFERTE SU MISURA
Sulla base di una richiesta fuori catalogo, proporre un servizio su misura verso la destinazione prescelta, tenendo conto del budget del cliente.
2.2 - SERVIZI STANDARD
Sulla base delle richiesta del cliente, proporre un viaggio da catalogo verso la destinazione prescelta, tenendo conto del budget del cliente e altre sue preferenze (periodo, servizi extra ecc.).
2.1 - INFO/PRENOTAZIONI
Sulla base dell'analisi della richiesta, dare informazioni dettagliate relative al prodotto turistico individuato ed eventualmente opzionare la struttura ricettiva o il mezzo di trasporto necessario.
3 - PREVENTIVO DEL SERVIZIO TURISTICO
3.3 - PREVENTIVO SU MISURA
Dopo aver contattato i diversi fornitori locali e/o stranieri, elaborare il preventivo di viaggio su misura precedentemente proposto al cliente, indicando l'eventuale acconto da incassare a conferma del viaggio.
3.2 - PREVENTIVO STANDARD
A fronte dell'accettazione da parte del cliente di un viaggio da catalogo, definire il preventivo, elencando i singoli elementi di spesa inclusi nel pacchetto nonché l'eventuale acconto da incassare a conferma del viaggio.
3.1 - DIRETTA
A fronte dell'accettazione da parte del cliente di un servizio di biglietteria e/o prenotazione, confermare il servizio stesso al fornitore, utilizzando il software dedicato.
4 - CONFERMA E PAGAMENTO
4.3 - RISCOSSIONE PAGAMENTO FINALE
Prima della data di partenza, riscuotere il saldo finale ed emettere la ricevuta per il cliente, aggiornando i registri contabili.
4.2 - CONSEGNA DOCUMENTAZIONE
A fronte del pagamento dell'acconto, emettere e consegnare i documenti di viaggio (biglietti, voucher ecc.), controllando la correttezza delle informazioni riportate.
4.1 - CONFERMA E ACCONTO
A fronte dell'accettazione del preventivo, elaborare il contratto di vendita da sottoporre alla firma del cliente, riscuotendo l'acconto pattuito.
5 - CRITICITÀ/IMPREVISTI
Q
5.3 - DISDETTE E RIMBORSI
In caso di mancata partenza (a causa di malattia giustificata, no show ecc.), verificare la possibilità di rimborso prevista dal contratto di vendita.
5.2 - VARIAZIONI CONTRATTUALI
Dopo aver stipulato il contratto di vendita, gestire eventuali richieste di variazioni da parte del cliente, rispettando le condizioni generali imposte dal fornitore.
5.1 - SERVIZI NON CONFORMI
A fronte di una lamentela o criticità sul servizio offerto, accogliere tale lamentela o criticità, dando un feedback immediato al cliente sulla base del contratto di vendita.

SCHEDA SITUAZIONI TIPO	**SST-SVA-04 - REALIZZAZIONE DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA E ACCOMPAGNAMENTO TURISTICO** Sulla base del contesto operativo in cui si è inseriti (strutture ricettive, servizi di trasporto, viaggi organizzati), realizzare servizi di accoglienza e accompagnamento turistico, tenendo conto delle specificità di tale contesto.	Versione 1.3 15/07/15

1 - ACCOGLIENZA

1.6 - SECONDA LINGUA STRANIERA
Conversare con i turisti in una seconda lingua comunitaria a livello B1.

Q

1.5 - AEROPORTUALE INTERNA
A fronte di una partenza aeroportuale, registrare il passeggero sul volo prenotato con l'eventuale bagaglio da stiva, consegnando la carta d'imbarco e indirizzandolo al controllo doganale e gate di partenza

1.4 - CROCIERISTICA
A fronte di una situazione di imbarco/sbarco, assistere il crocierista nella fase di trasferimento (dal porto verso aeroporti/hotel e viceversa), consegna del bagaglio e check-in/check-out, controllando la documentazione di viaggio e i documenti di identità

1.3 - AEROPORTUALE ESTERNA
A fronte dell'arrivo di un gruppo o di singoli turisti, accogliere il/i passeggero/i, indirizzandolo verso il mezzo di trasporto prenotato, eventualmente assistendolo in caso di bagaglio smarrito.

1.2 - CONGRESSI
Sulle base della postazione attribuita, saper indicare le sale utilizzate per le sessioni congressuali e altre zone strategiche (desk ricevimento, bagni, buffet e vie d'uscita) interessate all'evento.

1.1 - INFO POINT TURISTICO
A fronte dell'arrivo di un gruppo o di singoli turisti, relazionarsi con gli stessi, offrendo materiale informativo relativo alla località turistica di interesse

2 - ACCOMPAGNAMENTO

2.4 - VIAGGI ALL'ESTERO
In occasione di un viaggio organizzato all'estero, assistere i partecipanti dal momento della partenza fino all'arrivo, gestendo l'intermediazione tra i turisti e le strutture prenotate (strutture ricettive, mezzi di trasporto e attrazioni turistiche) utilizzando una seconda lingua comunitaria a livello B1.

2.3 - VIAGGI IN ITALIA
In occasione di un viaggio organizzato in Italia, assistere i partecipanti dal momento della partenza fino all'arrivo, occupandosi in prima persona dei rapporti tra i turisti e le strutture prenotate (strutture ricettive, mezzi di trasporto e attrazioni turistiche).

2.2 - ESCURSIONE GIORNALIERA
In occasione di un escursione giornaliera, accompagnare i turisti, verificando che il programma dell'escursione venga rispettato e che tutti i servizi previsti vengano forniti.

2.1 - SERVIZI TRANSFERT
In occasione di un servizio di transfer, controllare la presenza dei turisti prenotati su quel servizio e la conformità del mezzo di trasporto, rispettando le tempistiche di partenza e arrivo.

3 - ASSISTENZA

3.4 - SECONDA LINGUA STRANIERA
Conversare con i turisti in una seconda lingua comunitaria a livello B1.

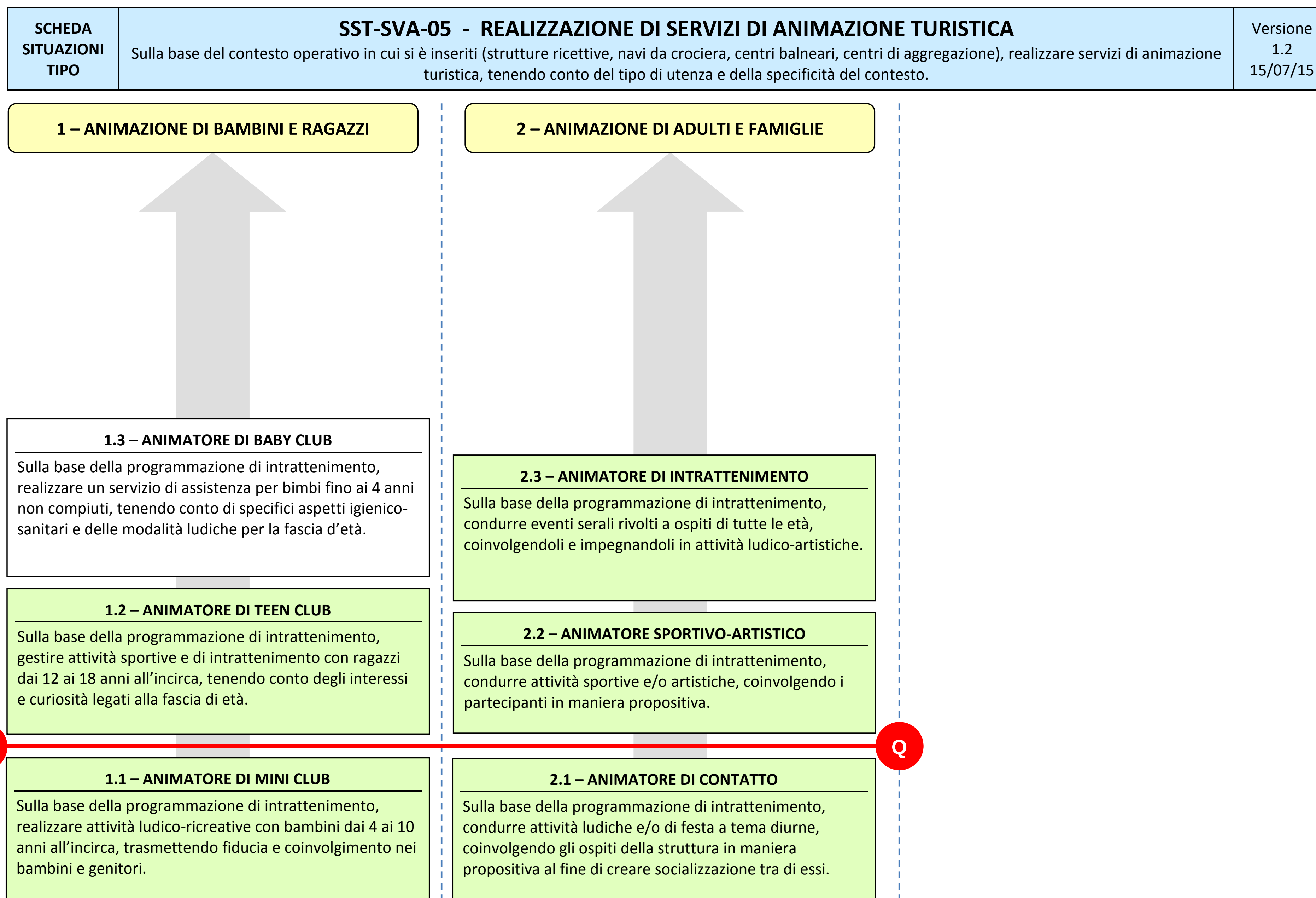
3.3 -INFORTUNI E MALATTIE
In caso di infortuni e malattie dei partecipanti, gestire il momento del soccorso alla luce della gravità, in prima persona secondo i principi del primo soccorso o contattando le autorità sanitarie locali, e in un secondo momento assistere il turista con le eventuali le pratiche assicurative, non dimenticando la gestione del resto del gruppo.

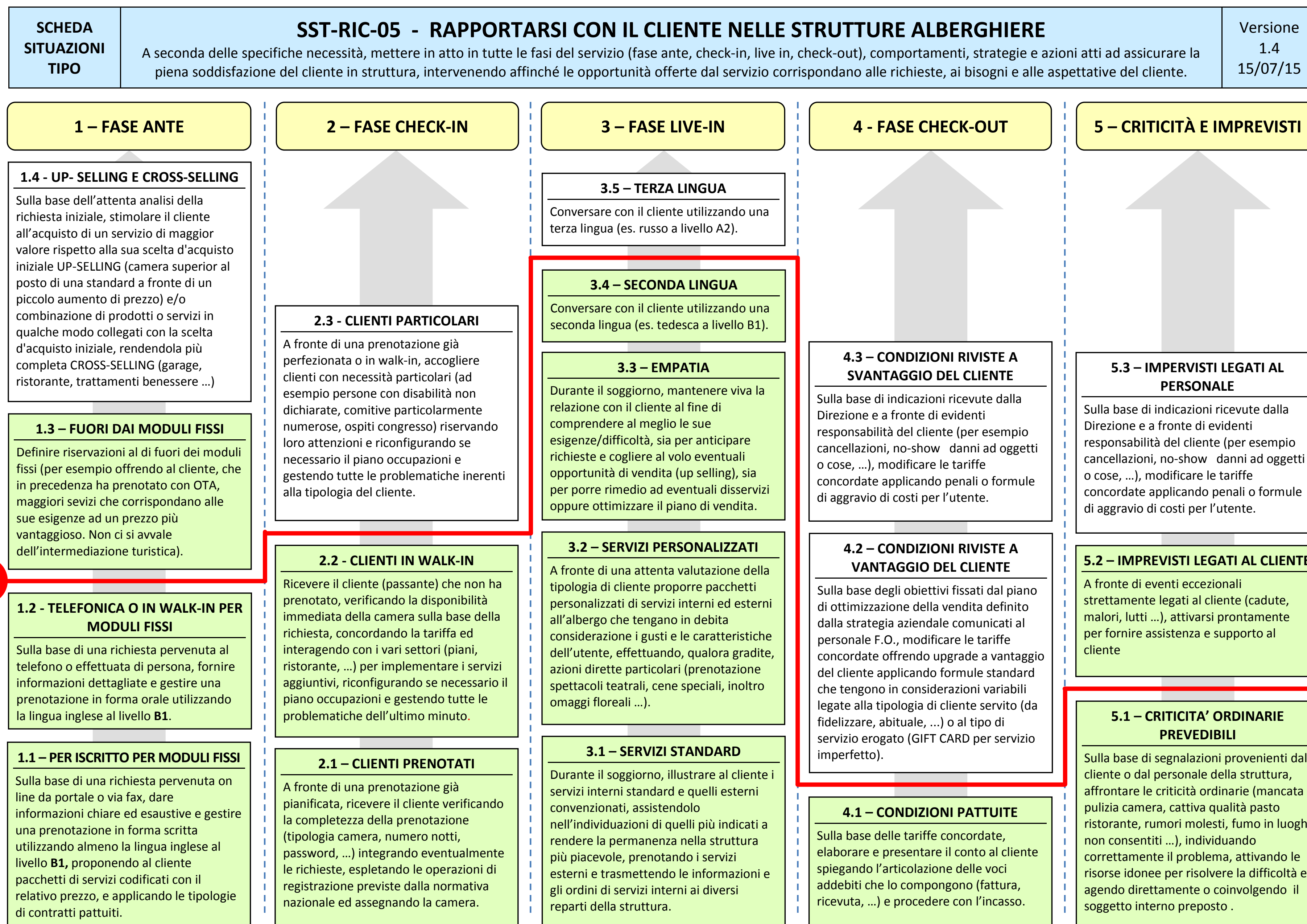
Q

3.2 - VARIAZIONI ORGANIZZATIVE
In caso di variazioni organizzative, comunicare ai turisti il cambio di programma in modo professionale, assicurandosi che venga rispettato il livello del servizio inizialmente previsto.

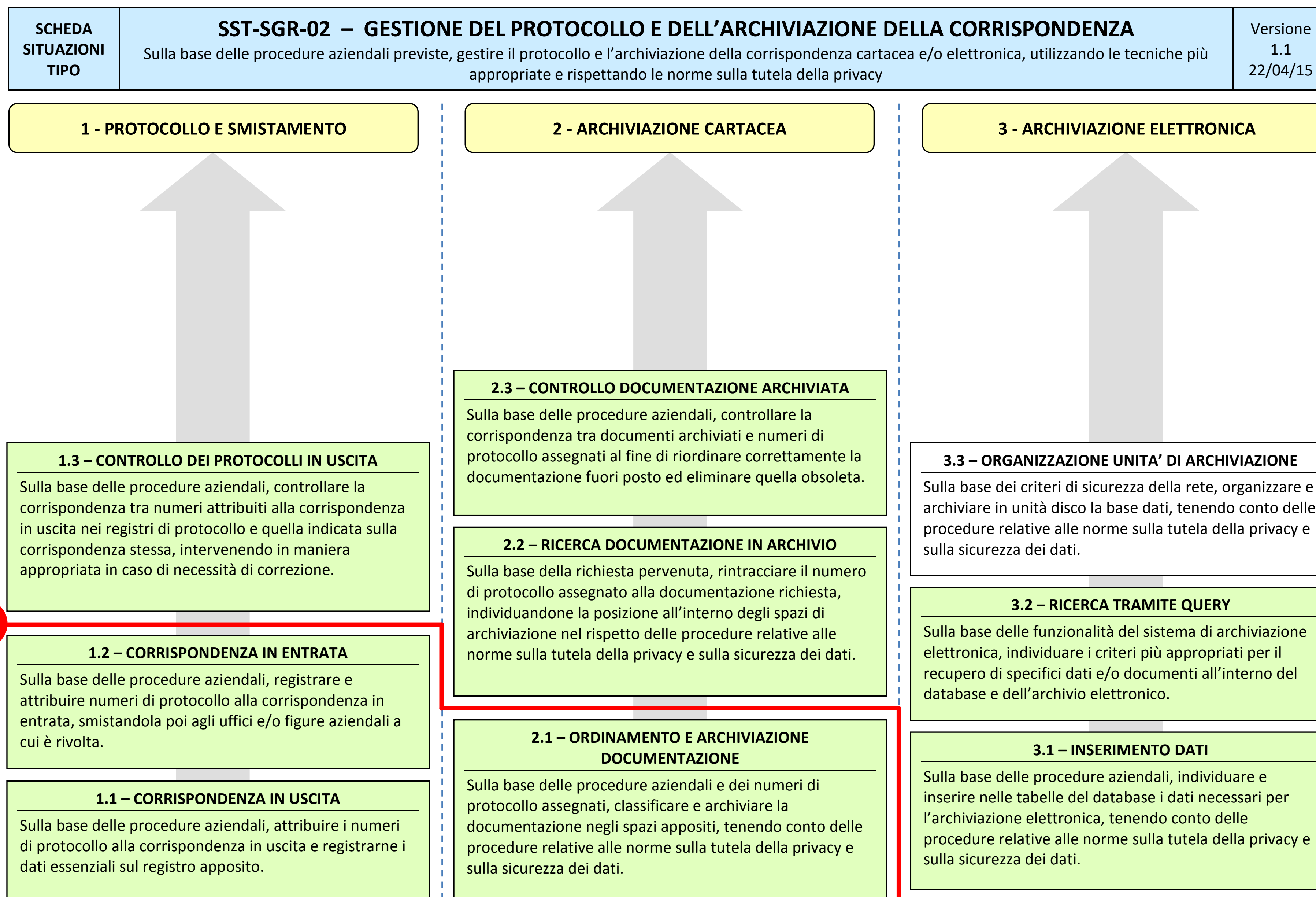
3.1 - DOCUMENTI
Nelle diverse fasi di viaggio (partenza, trasferimento tra stati ecc.), controllare tutti i documenti di viaggio e di identità dei turisti, accertando la loro presenza e validità in riferimento al viaggio stesso.

SCHEDA SITUAZIONI TIPO	**SST-SVA-05 - REALIZZAZIONE DI SERVIZI DI ANIMAZIONE TURISTICA** Sulla base del contesto operativo in cui si è inseriti (strutture ricettive, navi da crociera, centri balneari, centri di aggregazione), realizzare servizi di animazione turistica, tenendo conto del tipo di utenza e della specificità del contesto.	Versione 1.2 15/07/15




SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-RIC-05 - RAPPORTARSI CON IL CLIENTE NELLE STRUTTURE ALBERGHIERE
A seconda delle specifiche necessità, mettere in atto in tutte le fasi del servizio (fase ante, check-in, live in, check-out), comportamenti, strategie e azioni atti ad assicurare la piena soddisfazione del cliente in struttura, intervenendo affinché le opportunità offerte dal servizio corrispondano alle richieste, ai bisogni e alle aspettative del cliente.
Versione 1.4 15/07/15
1 – FASE ANTE
1.4 - UP- SELLING E CROSS-SELLING
Sulla base dell'attenta analisi della richiesta iniziale, stimolare il cliente all'acquisto di un servizio di maggior valore rispetto alla sua scelta d'acquisto iniziale UP-SELLING (camera superior al posto di una standard a fronte di un piccolo aumento di prezzo) e/o combinazione di prodotti o servizi in qualche modo collegati con la scelta d'acquisto iniziale, rendendola più completa CROSS-SELLING (garage, ristorante, trattamenti benessere ...)
1.3 – FUORI DAI MODULI FISSI
Definire riservazioni al di fuori dei moduli fissi (per esempio offrendo al cliente, che in precedenza ha prenotato con OTA, maggiori sevizi che corrispondano alle sue esigenze ad un prezzo più vantaggioso. Non ci si avvale dell'intermediazione turistica).
1.2 - TELEFONICA O IN WALK-IN PER MODULI FISSI
Sulla base di una richiesta pervenuta al telefono o effettuata di persona, fornire informazioni dettagliate e gestire una prenotazione in forma orale utilizzando la lingua inglese al livello B1.
1.1 – PER ISCRITTO PER MODULI FISSI
Sulla base di una richiesta pervenuta on line da portale o via fax, dare informazioni chiare ed esaustive e gestire una prenotazione in forma scritta utilizzando almeno la lingua inglese al livello B1, proponendo al cliente pacchetti di servizi codificati con il relativo prezzo, e applicando le tipologie di contratti pattuiti.
2 – FASE CHECK-IN
2.3 - CLIENTI PARTICOLARI
A fronte di una prenotazione già perfezionata o in walk-in, accogliere clienti con necessità particolari (ad esempio persone con disabilità non dichiarate, comitive particolarmente numerose, ospiti congresso) riservando loro attenzioni e riconfigurando se necessario il piano occupazioni e gestendo tutte le problematiche inerenti alla tipologia del cliente.
2.2 - CLIENTI IN WALK-IN
Ricevere il cliente (passante) che non ha prenotato, verificando la disponibilità immediata della camera sulla base della richiesta, concordando la tariffa ed interagendo con i vari settori (piani, ristorante, ...) per implementare i servizi aggiuntivi, riconfigurando se necessario il piano occupazioni e gestendo tutte le problematiche dell'ultimo minuto.
2.1 – CLIENTI PRENOTATI
A fronte di una prenotazione già pianificata, ricevere il cliente verificando la completezza della prenotazione (tipologia camera, numero notti, password, ...) integrando eventualmente le richieste, espletando le operazioni di registrazione previste dalla normativa nazionale ed assegnando la camera.
3 – FASE LIVE-IN
3.5 – TERZA LINGUA
Conversare con il cliente utilizzando una terza lingua (es. russo a livello A2).
3.4 – SECONDA LINGUA
Conversare con il cliente utilizzando una seconda lingua (es. tedesca a livello B1).
3.3 – EMPATIA
Durante il soggiorno, mantenere viva la relazione con il cliente al fine di comprendere al meglio le sue esigenze/difficoltà, sia per anticipare richieste e cogliere al volo eventuali opportunità di vendita (up selling), sia per porre rimedio ad eventuali disservizi oppure ottimizzare il piano di vendita.
3.2 – SERVIZI PERSONALIZZATI
A fronte di una attenta valutazione della tipologia di cliente proporre pacchetti personalizzati di servizi interni ed esterni all'albergo che tengano in debita considerazione i gusti e le caratteristiche dell'utente, effettuando, qualora gradite, azioni dirette particolari (prenotazione spettacoli teatrali, cene speciali, inoltre omaggi floreali ...).
3.1 – SERVIZI STANDARD
Durante il soggiorno, illustrare al cliente i servizi interni standard e quelli esterni convenzionati, assistendolo nell'individuazioni di quelli più indicati a rendere la permanenza nella struttura più piacevole, prenotando i servizi esterni e trasmettendo le informazioni e gli ordini di servizi interni ai diversi reparti della struttura.
4 - FASE CHECK-OUT
4.3 – CONDIZIONI RIVISTE A SVANTAGGIO DEL CLIENTE
Sulla base di indicazioni ricevute dalla Direzione e a fronte di evidenti responsabilità del cliente (per esempio cancellazioni, no-show danni ad oggetti o cose, ...), modificare le tariffe concordate applicando penali o formule di aggravio di costi per l'utente.
4.2 – CONDIZIONI RIVISTE A VANTAGGIO DEL CLIENTE
Sulla base degli obiettivi fissati dal piano di ottimizzazione della vendita definito dalla strategia aziendale comunicati al personale F.O., modificare le tariffe concordate offrendo upgrade a vantaggio del cliente applicando formule standard che tengono in considerazione variabili legate alla tipologia di cliente servito (da fidelizzare, abituale, ...) o al tipo di servizio erogato (GIFT CARD per servizio imperfetto).
4.1 – CONDIZIONI PATTUITE
Sulla base delle tariffe concordate, elaborare e presentare il conto al cliente spiegando l'articolazione delle voci addebiti che lo compongono (fattura, ricevuta, ...) e procedere con l'incasso.
5 – CRITICITÀ E IMPREVISTI
5.3 – IMPERVISTI LEGATI AL PERSONALE
Sulla base di indicazioni ricevute dalla Direzione e a fronte di evidenti responsabilità del cliente (per esempio cancellazioni, no-show danni ad oggetti o cose, ...), modificare le tariffe concordate applicando penali o formule di aggravio di costi per l'utente.
5.2 – IMPREVISTI LEGATI AL CLIENTE
A fronte di eventi eccezionali strettamente legati al cliente (cadute, malori, lutti ...), attivarsi prontamente per fornire assistenza e supporto al cliente
5.1 – CRITICITA' ORDINARIE PREVEDIBILI
Sulla base di segnalazioni provenienti dal cliente o dal personale della struttura, affrontare le criticità ordinarie (mancata pulizia camera, cattiva qualità pasto ristorante, rumori molesti, fumo in luoghi non consentiti ...), individuando correttamente il problema, attivando le risorse idonee per risolvere la difficoltà e agendo direttamente o coinvolgendo il soggetto interno preposto .
Q
Q

SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-SGR-02 – GESTIONE DEL PROTOCOLLO E DELL'ARCHIVIAZIONE DELLA CORRISPONDENZA Sulla base delle procedure aziendali previste, gestire il protocollo e l'archiviazione della corrispondenza cartacea e/o elettronica, utilizzando le tecniche più appropriate e rispettando le norme sulla tutela della privacy	Versione 1.1 22/04/15



Area professionale: **TURISMO E SPORT**

Settore economico professionale: **SERVIZI TURISTICI**

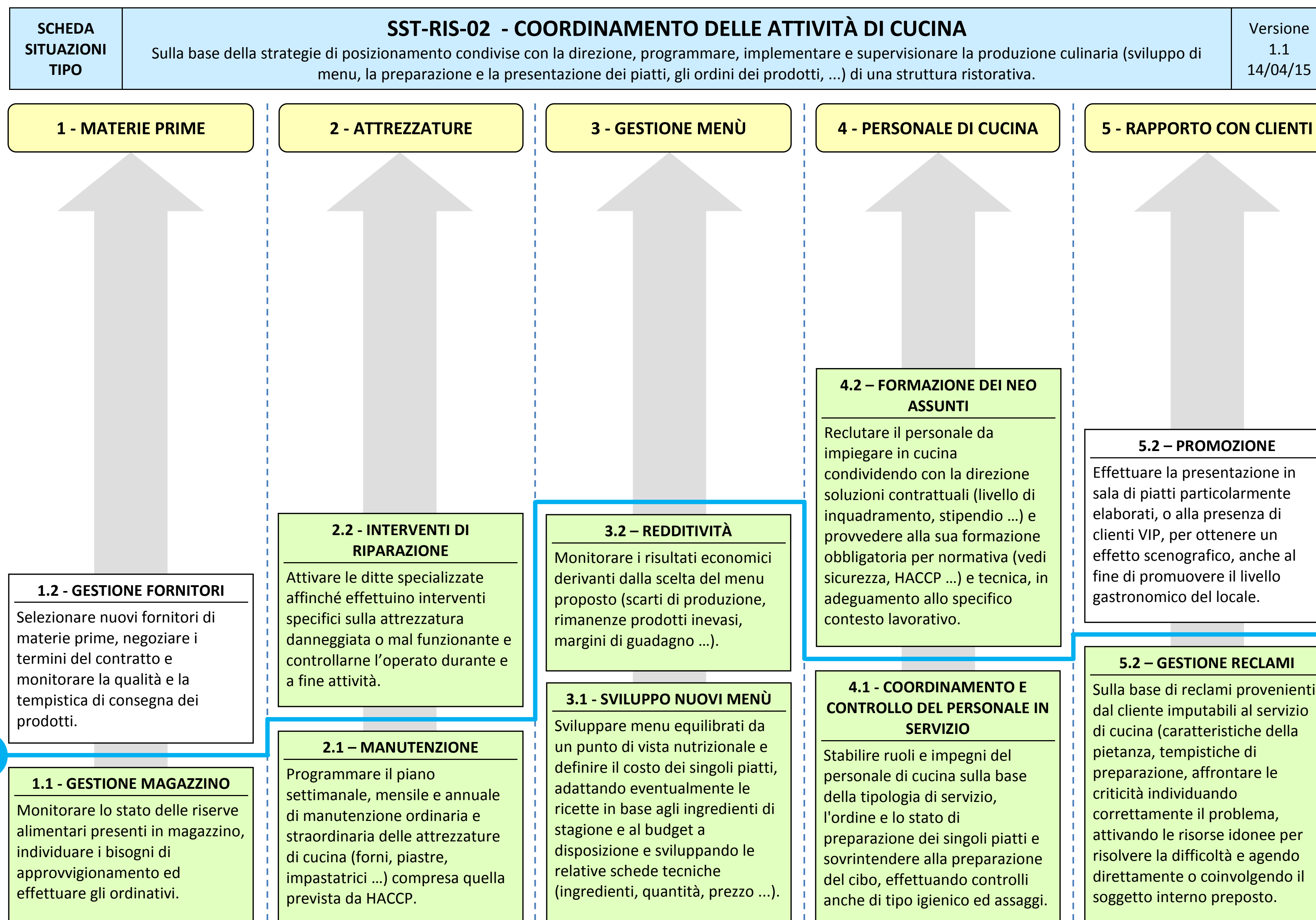
Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE DELLA RISTORAZIONE**

Standard professionali regionali per il Diploma professionale di:

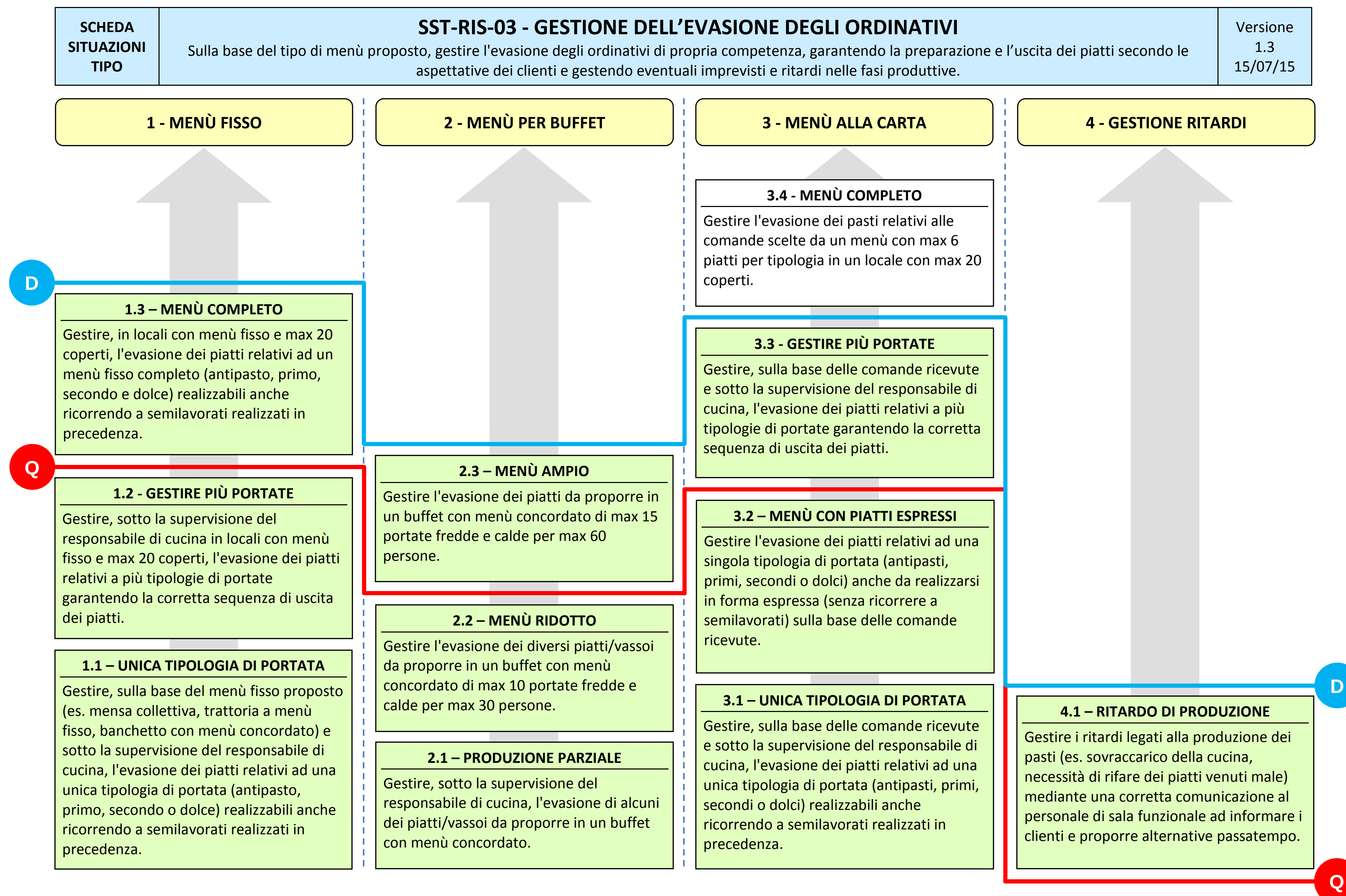
TECNICO DI CUCINA

Codice	*Titolo della QPR*	*EQF*	*Nel profilo la QPR è sviluppata in modo:*	*Note sulle SST correlate*
QPR-RIS-02	Coordinamento delle attività di cucina	4	Parziale	
QPR-RIS-03	Gestione dell'evasione degli ordinativi	4	Completo	
QPR-RIS-04	Preparazione delle materie prime	3	Esteso	
QPR-RIS-05	Preparazione dei semilavorati	3	Esteso	
QPR-RIS-06	Cottura degli alimenti	3	Esteso	
QPR-RIS-07	Allestimento di piatti e vassoi da portata	3	Esteso	
QPR-ALI-04	Produzione artigianale di pasticceria fresca	3	Parziale	

Per ciascuna delle QPR costituenti il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.


SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-RIS-02 - COORDINAMENTO DELLE ATTIVITÀ DI CUCINA
Sulla base della strategie di posizionamento condivise con la direzione, programmare, implementare e supervisionare la produzione culinaria (sviluppo di menu, la preparazione e la presentazione dei piatti, gli ordini dei prodotti, ...) di una struttura ristorativa.
Versione 1.1 14/04/15
1 - MATERIE PRIME
2 - ATTREZZATURE
3 - GESTIONE MENÙ
4 - PERSONALE DI CUCINA
5 - RAPPORTO CON CLIENTI
1.2 - GESTIONE FORNITORI
Selezionare nuovi fornitori di materie prime, negoziare i termini del contratto e monitorare la qualità e la tempistica di consegna dei prodotti.
1.1 - GESTIONE MAGAZZINO
Monitorare lo stato delle riserve alimentari presenti in magazzino, individuare i bisogni di approvvigionamento ed effettuare gli ordinativi.
2.2 - INTERVENTI DI RIPARAZIONE
Attivare le ditte specializzate affinché effettuino interventi specifici sulla attrezzatura danneggiata o mal funzionante e controllarne l'operato durante e a fine attività.
2.1 – MANUTENZIONE
Programmare il piano settimanale, mensile e annuale di manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature di cucina (forni, piastre, impastatrici ...) compresa quella prevista da HACCP.
3.2 – REDDITIVITÀ
Monitorare i risultati economici derivanti dalla scelta del menu proposto (scarti di produzione, rimanenze prodotti inevasi, margini di guadagno ...).
3.1 - SVILUPPO NUOVI MENÙ
Sviluppare menu equilibrati da un punto di vista nutrizionale e definire il costo dei singoli piatti, adattando eventualmente le ricette in base agli ingredienti di stagione e al budget a disposizione e sviluppando le relative schede tecniche (ingredienti, quantità, prezzo ...).
4.2 – FORMAZIONE DEI NEO ASSUNTI
Reclutare il personale da impiegare in cucina condividendo con la direzione soluzioni contrattuali (livello di inquadramento, stipendio ...) e provvedere alla sua formazione obbligatoria per normativa (vedi sicurezza, HACCP ...) e tecnica, in adeguamento allo specifico contesto lavorativo.
4.1 - COORDINAMENTO E CONTROLLO DEL PERSONALE IN SERVIZIO
Stabilire ruoli e impegni del personale di cucina sulla base della tipologia di servizio, l'ordine e lo stato di preparazione dei singoli piatti e sovrintendere alla preparazione del cibo, effettuando controlli anche di tipo igienico ed assaggi.
5.2 – PROMOZIONE
Effettuare la presentazione in sala di piatti particolarmente elaborati, o alla presenza di clienti VIP, per ottenere un effetto scenografico, anche al fine di promuovere il livello gastronomico del locale.
5.2 – GESTIONE RECLAMI
Sulla base di reclami provenienti dal cliente imputabili al servizio di cucina (caratteristiche della pietanza, tempistiche di preparazione, affrontare le criticità individuando correttamente il problema, attivando le risorse idonee per risolvere la difficoltà e agendo direttamente o coinvolgendo il soggetto interno preposto.
D
D

SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-RIS-03 - GESTIONE DELL'EVASIONE DEGLI ORDINATIVI Sulla base del tipo di menù proposto, gestire l'evasione degli ordinativi di propria competenza, garantendo la preparazione e l'uscita dei piatti secondo le aspettative dei clienti e gestendo eventuali imprevisti e ritardi nelle fasi produttive.	Versione 1.3 15/07/15



SCHEDA SITUAZIONI TIPO	**SST-RIS-04 - PREPARAZIONE DELLE MATERIE PRIME** Sulla base delle specifiche ricette a disposizione e delle indicazioni dello chef, selezionare e predisporre alla successiva lavorazione le materie prime necessarie per la preparazione delle pietanze (verdure, carni, pesci, molluschi e crostacei), utilizzando gli strumenti a disposizione e rispettando in tempi di lavorazione.	Versione 1.4 23/04/15

1 - VERDURE

1.3 - TORNIRE LE VERDURE

Migliorare la presentazione delle verdure, ricavandone forme regolari su patata (es. fondente, naturale, castello, cocotte, olivette, mascotte) e altre verdure.

1.2 - EFFETTUARE I TAGLI DI 2° E 3° LIVELLO

Applicare tagli di 2° livello (bastoncini, fiammiferi, julienne) e di 3° livello (matignon, mirepoix, paesana, macedonia e brunoise) su patate e altre verdure.

1.1 - MONDARE, LAVARE E TAGLIARE LE VERDURE

Eliminare dalle verdure le parti non commestibili esterne (es. radici, parti verdi superiori, buccia e foglie guaste, …), quelle interne ed i filamenti, procedendo a lavarle, eventualmente a trattarle (es. immergere gli ortaggi che tendono ad imbrunire in acqua acidulata con limone o aceto), ad asciugarle e ad eseguire i tagli di 1° livello (es. a fette, a rondelle, ad anelli e chiffonade).

2 - CARNE

2.5 - TAGLIARE LA CARNE CON OSSO

Tagliare la carne con osso (costata di manzo, nodino di vitello, braciola di maiale, costicine d'agnello.

2.4 - DISOSSARE LA CARNE

Disossare volatili, piccoli mammiferi (conigli), costata di manzo, carrè di maiale e coscia di agnello.

2.3 - TAGLIARE LA CARNE CON TESSUTI SOVRAPPOSTI

Tagliare la carne a fettine da pezzi di muscolo a tessuto sovrapposto (fesa di tacchino, noce di vitello, scamone di manzo, …).

2.2 - TAGLIARE LA CARNE A CUBETTI, A FETTINE O TRITATA

Tagliare la carne a cubetti (per spiedini o spezzatini), a fettine da pezzi a muscolo unico (controfiletto di manzo, lombata di maiale) o tritata (ragù, hamburger, tartare).

2.1 - PARARE LA CARNE

Liberare la carne cruda da tutti gli scarti e le parti non edibili (pelle, grasso, tendini).

3 - PESCE

3.3 - TAGLIARE DARNE E TRANCI

Tagliare pesci di medie (rombi e salmoni) e grosse (pesce spada, tonno, …) dimensioni in darne o tranci.

3.2 - SFILETTARE IL PESCE

Togliere tutte le lische (centrale e rimanenti) a pesci tondi e pesci piatti di grandi dimensioni (salmone, trote, rombi, …) e ricavare filetti regolari.

3.1 - SBARBARE, SQUAMARE, EVISCERARE E DELISCARE IL PESCE

Eliminare, pinne, squame e viscere da pesci tondi e piatti. Togliere la lisca centrale a pesci di piccole dimensioni (alici, sardine, …).

4 - CROSTACEI E MOLLUSCHI

4.3 - PULIRE I GRANDI CROSTACEI COTTI

Ricavare la polpa dai grandi crostacei cotti (aragoste, granseole, …).

4.2 - PULIRE I PICCOLI CROSTACEI CRUDI

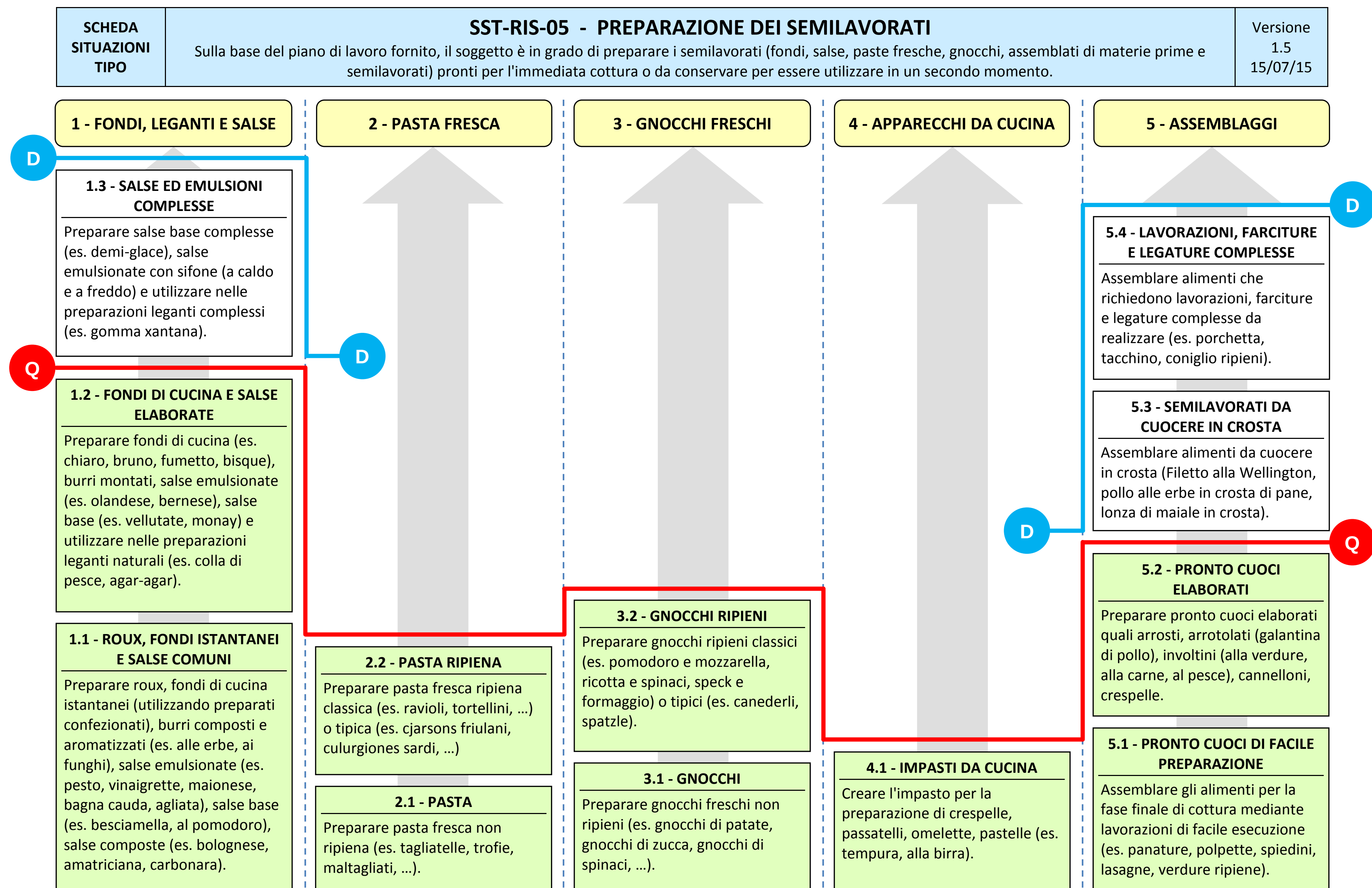
Privare i piccoli crostacei crudi (gamberetti, gamberi, scampi, …) di carapace, zampe, interiora.

4.1 - PULIRE I MOLLUSCHI

Privare gasteropodi e bivalvi della sabbia ingerita con bagni ripetuti, eliminare l'eventuale bisso, il ciuffo di filamenti che sporge dalle valve e le incrostazioni del guscio. Privare i cefalopo di becco, occhi, sacco di inchiostro, osso, pennetta.

D

Q


SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-RIS-05 - PREPARAZIONE DEI SEMILAVORATI
Sulla base del piano di lavoro fornito, il soggetto è in grado di preparare i semilavorati (fondi, salse, paste fresche, gnocchi, assemblati di materie prime e semilavorati) pronti per l'immediata cottura o da conservare per essere utilizzare in un secondo momento.
Versione 1.5 15/07/15
1 - FONDI, LEGANTI E SALSE
2 - PASTA FRESCA
3 - GNOCCHI FRESCHI
4 - APPARECCHI DA CUCINA
5 - ASSEMBLAGGI
D
D
D
D
Q
Q
1.3 - SALSE ED EMULSIONI COMPLESSE
Preparare salse base complesse (es. demi-glace), salse emulsionate con sifone (a caldo e a freddo) e utilizzare nelle preparazioni leganti complessi (es. gomma xantana).
1.2 - FONDI DI CUCINA E SALSE ELABORATE
Preparare fondi di cucina (es. chiaro, bruno, fumetto, bisque), burri montati, salse emulsionate (es. olandese, bernese), salse base (es. vellutate, monay) e utilizzare nelle preparazioni leganti naturali (es. colla di pesce, agar-agar).
1.1 - ROUX, FONDI ISTANTANEI E SALSE COMUNI
Preparare roux, fondi di cucina istantanei (utilizzando preparati confezionati), burri composti e aromatizzati (es. alle erbe, ai funghi), salse emulsionate (es. pesto, vinaigrette, maionese, bagna cauda, agliata), salse base (es. besciamella, al pomodoro), salse composte (es. bolognese, amatriciana, carbonara).
2.2 - PASTA RIPIENA
Preparare pasta fresca ripiena classica (es. ravioli, tortellini, …) o tipica (es. cjarsons friulani, culurgiones sardi, …)
2.1 - PASTA
Preparare pasta fresca non ripiena (es. tagliatelle, trofie, maltagliati, …).
3.2 - GNOCCHI RIPIENI
Preparare gnocchi ripieni classici (es. pomodoro e mozzarella, ricotta e spinaci, speck e formaggio) o tipici (es. canederli, spatzle).
3.1 - GNOCCHI
Preparare gnocchi freschi non ripieni (es. gnocchi di patate, gnocchi di zucca, gnocchi di spinaci, …).
4.1 - IMPASTI DA CUCINA
Creare l'impasto per la preparazione di crespelle, passatelli, omelette, pastelle (es. tempura, alla birra).
5.4 - LAVORAZIONI, FARCITURE E LEGATURE COMPLESSE
Assemblare alimenti che richiedono lavorazioni, farciture e legature complesse da realizzare (es. porchetta, tacchino, coniglio ripieni).
5.3 - SEMILAVORATI DA CUOCERE IN CROSTA
Assemblare alimenti da cuocere in crosta (Filetto alla Wellington, pollo alle erbe in crosta di pane, lonza di maiale in crosta).
5.2 - PRONTO CUOCI ELABORATI
Preparare pronto cuoci elaborati quali arrosti, arrotolati (galantina di pollo), involtini (alla verdure, alla carne, al pesce), cannelloni, crespelle.
5.1 - PRONTO CUOCI DI FACILE PREPARAZIONE
Assemblare gli alimenti per la fase finale di cottura mediante lavorazioni di facile esecuzione (es. panature, polpette, spiedini, lasagne, verdure ripiene).

SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-RIS-06 - COTTURA DEGLI ALIMENTI	Versione 1.4 15/07/15
	Sulla base delle caratteristiche organolettiche degli alimenti e del tipo di ricetta da preparare, il soggetto è in grado di cuocere gli alimenti (materie prime, semilavorati o assemblati) applicando il metodo di cottura più idoneo al fine di valorizzarne il gusto, la consistenza e le proprietà nutrizionali.	

1 - COTTURA IN ACQUA

1.3 - BOLLIRE, CUOCERE AL VAPORE O A BAGNOMARIA REGOLANDO I PARAMETRI TECNICI DI COTTURA

Gestire cotture di alimenti regolando i parametri tecnici in funzione della pezzatura (bollire: pollo, girello, muscolo, cefalopodi, orata, branzino, trota; al vapore: rombo, scampi) o che prevedono temperature specifiche (a bagnomaria: salsa olandese, crema inglese, crema zabaglione).

1.2 - BOLLIRE, SBIANCHIRE, CUOCERE AL VAPORE E AFFOGARE ASSICURANDO LA CORRETTA COTTURA AL CUORE

Gestire cotture su alimenti delicati (bollire: sedano, rapa, broccoli, erbette, gamberi; sbianchire: asparagi, agretti; al vapore: gambero, sogliola, salmone) o che prevedono temperature e tempistiche specifiche (affogare: uova; a bagnomaria: fonduta).

1.1 - BOLLIRE, SBIANCHIRE E CUOCERE AL VAPORE UTILIZZANDO PARAMETRI DI COTTURA DEFINITI

Gestire cotture che prevedono parametri valutativi facili da determinare visivamente o tempisticamente (bollire: pasta secca, patate, carote, piselli; sbianchire: tuberi e ortaggi; al vapore: patate, carote e piselli).

2 - COTTURA IN GRASSO

2.4 - COTTURE PROLUNGATE

Gestire cotture per specifici alimenti che necessitano di cotture prolungate a bassa temperatura (confit: anatra) o tempi rapidi (al salto: rognone flambé; frittura in padella: cervella).

2.3 - FRIGGERE E CUOCERE AL SALTO ASSICURANDO LA CORRETTA COTTURA AL CUORE

Gestire cotture di alimenti, freschi e congelati, adeguando il procedimento per garantire la perfetta cottura al cuore e la fragranza esterna (al salto: filetto alla rossini; frittura per immersione: calamari; frittura in padella (uovo fritto).

2.2 - FRIGGERE E CUOCERE AL SALTO IN PIÙ FASI

Gestire cotture di alimenti, freschi e congelati, con procedimento a più fasi (al salto: scaloppina ai funghi; frittura per immersione: verdure pastellate, patate fritte) o di dimensioni grandi (al salto: sogliola alla mugniaia; frittura in padella: cotoletta alla milanese).

2.1 - FRIGGERE E CUOCERE AL SALTO UTILIZZANDO PARAMETRI DI COTTURA DEFINITI

Gestire cotture di alimenti di piccole dimensioni, caratterizzate da esecuzione rapida (al salto: bocconcini di pollo; frittura per immersione: zucchine, melanzane; frittura in padella: gamberi) o da panatura (farina, pangrattato, pastella).

3 - COTTURA A CALORE SECCO

3.3 - CUOCERE ALIMENTI PREGIATI

Cuocere alimenti pregiati che richiedono cotture precise in base alla pezzatura e al tipo di prodotto (al forno in crosta: branzino al sale, prosciutto in crosta, filetto in crosta; alla griglia: scampi, gamberoni, carne rossa con osso, filetto di manzo; allo spiedo alimenti farciti: tacchino ripieno, arrosti ripieni, porchetta).

3.2 - GRIGLIARE, GRATINARE E CUOCERE AL FORNO O ALLO SPIEDO REGOLANDO I PARAMETRI IN BASE ALLA PEZZATURA

Gestire cotture che richiedono un mix di tempo e temperature, regolando i parametri anche in base alle pezzature (al forno: pan di Spagna, torte; gratinare: alimenti crudi spessi e sottili, cappesante, cappelunghe, pomodori, funghi; grigliare: radicchio di Treviso, pesci da porzione interi, roast beef; allo spiedo alimenti di grandi dimensioni: maialini, cosce).

3.1 - GRIGLIARE, GRATINARE E CUOCERE AL FORNO O ALLO SPIEDO UTILIZZANDO PARAMETRI DI COTTURA DEFINITI

Gestire cotture di alimenti poco delicati che prevedono parametri determinabili visivamente (gratinatura: verdure, lasagne; al forno: patate, pesci da porzione, pane; allo spiedo carni di piccole dimensioni: galletto, pollo, quaglie) e cotture veloci (grigliare: verdure, bistecche sottili non al sangue).

4 - COTTURE MISTE

4.4 - STUFARE E BRASARE ALIMENTI CHE RICHIEDONO LAVORAZIONI PRELIMINARI O PARTICOLARI

Stufare e brasare alimenti caratterizzati da lavorazioni preliminari concomitanti alla realizzazione del piatto (es. marinatura della selvaggina, ammollo del baccalà, ...) o particolari (es. temperatura di fusione dei formaggi per la fonduta).

4.3 - STUFARE E BRASARE CON TEMPISTICHE SPECIFICHE

Stufare e brasare alimenti caratterizzati da una tolleranza del tempo di cottura estremamente ridotta (es. evitare risotto scotto, brasato con carne che si sfibra, triglie che si sfaldano).

4.2 - STUFARE E BRASARE MANTENENDO LE PROPRIETA' ORGANOLETTICHE DEGLI ALIMENTI

Stufare e brasare alimenti, mantenendo le proprietà organolettiche (es. compattezza delle carni del pollo, consistenza delle verdure, morbidezza dei cefalopodi).

4.1 - STUFARE E BRASARE UTILIZZANDO PARAMETRI DI COTTURA DEFINITI

Stufare e brasare alimenti con grado di cottura facile da determinare visivamente (es. patate che si sfaldano) o tempisticamente (es. uova al funghetto in 5 minuti).

5 - ALTRE TECNICHE

5.3 - CUOCERE SOTTOVUOTO, AL CARTOCCIO O AFFUMICARE REGOLANDO I PARAMETRI TECNICI DI COTTURA

Gestire cotture di alimenti regolando i parametri tecnici in funzione della pezzatura, temperatura e procedimento specifico (sottovuoto: oca, bufalo, stinco di vitello, cinghiale; al cartoccio: vongole, gambero, orata, pollo, faraona, ossobuco di vitello, patate, topinambur; affumicatura: petto d'oca, punta di petto di manzo, costine di maiale, lombata di cervo, trota.

5.2 - CUOCERE SOTTOVUOTO O AL CARTOCCIO ASSICURANDO LA CORRETTA COTTURA AL CUORE

Gestire cotture su alimenti delicati o con pezzature e fibre diverse (sottovuoto: gambero, coda di rospo, tonno, costina di maiale, guance di manzo, polpa di vitello; al cartoccio: molluschi, pesci e ortaggi).

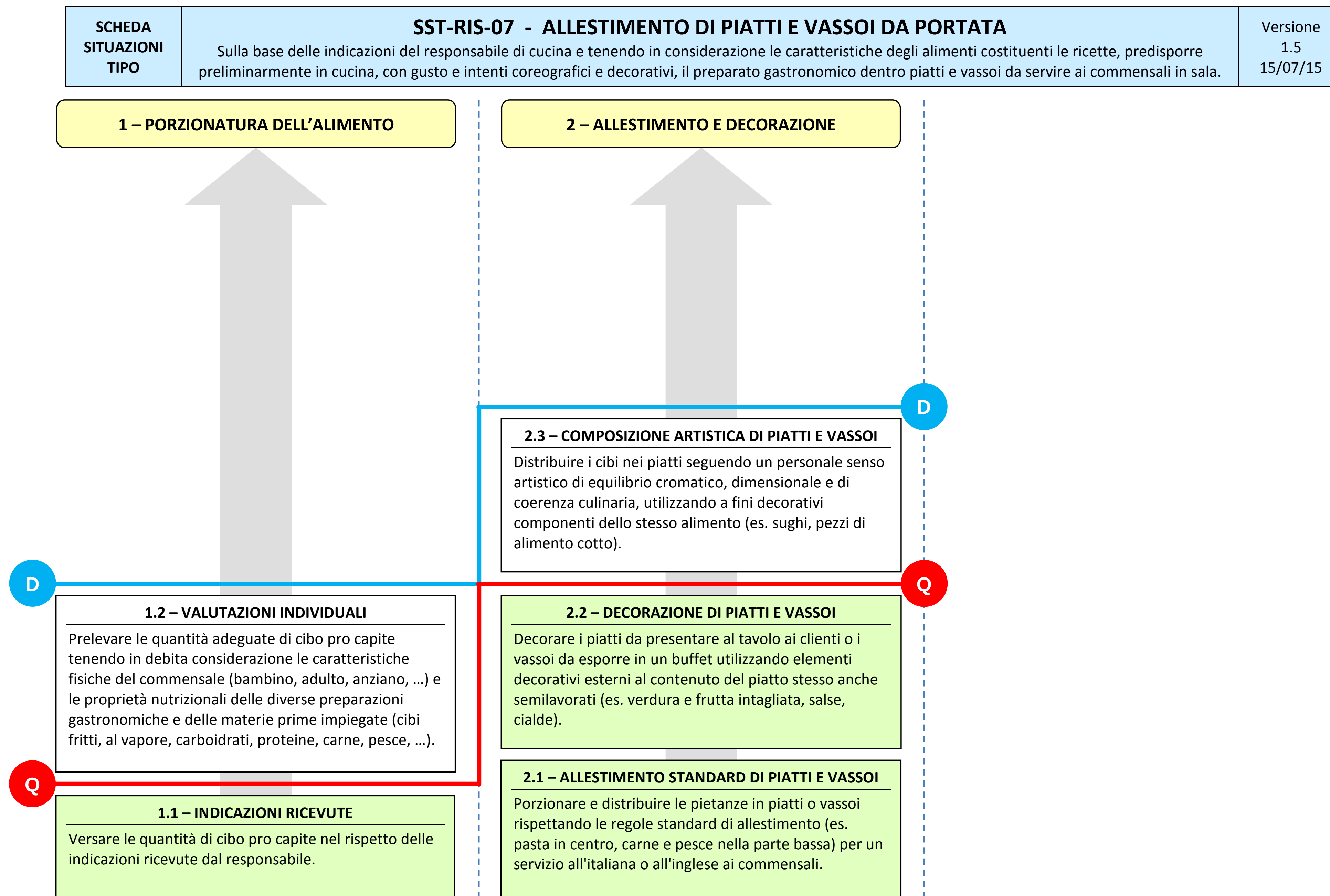
5.1 - CUOCERE AL MICROONDE O SOTTOVUOTO UTILIZZANDO PARAMETRI DI COTTURA DEFINITI

Gestire cotture che prevedono parametri valutativi facili da determinare visivamente o tempisticamente (microonde e Sottovuoto: patate, carote, spinaci, carni bianche/rosse con pezzatura regolare al naturale, con grassi e ingredienti aggiunti).

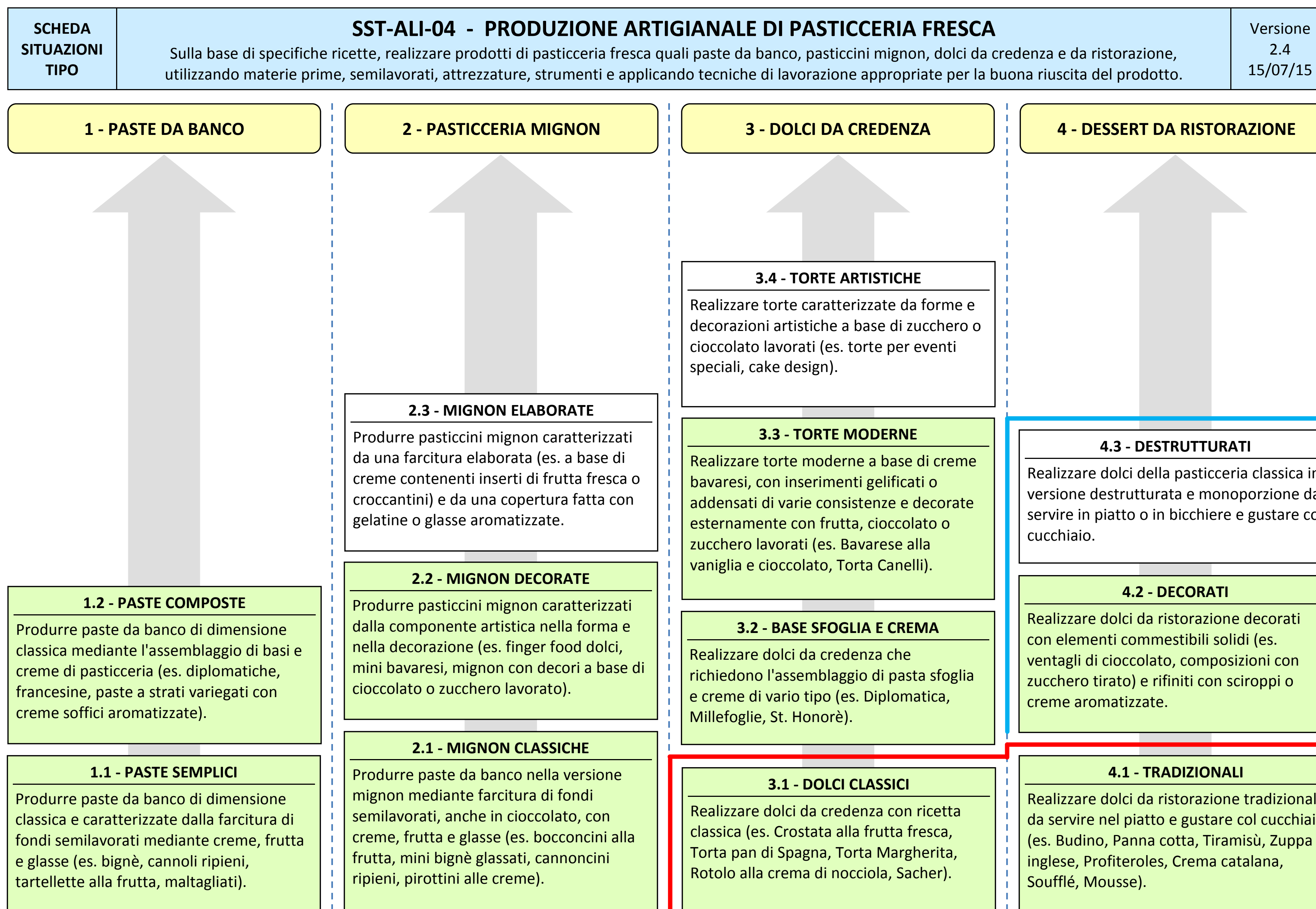
D

Q

SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-RIS-07 - ALLESTIMENTO DI PIATTI E VASSOI DA PORTATA Sulla base delle indicazioni del responsabile di cucina e tenendo in considerazione le caratteristiche degli alimenti costituenti le ricette, predisporre preliminarmente in cucina, con gusto e intenti coreografici e decorativi, il preparato gastronomico dentro piatti e vassoi da servire ai commensali in sala.	Versione 1.5 15/07/15



SCHEDA SITUAZIONI TIPO	**SST-ALI-04 - PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PASTICCERIA FRESCA** Sulla base di specifiche ricette, realizzare prodotti di pasticceria fresca quali paste da banco, pasticcini mignon, dolci da credenza e da ristorazione, utilizzando materie prime, semilavorati, attrezzature, strumenti e applicando tecniche di lavorazione appropriate per la buona riuscita del prodotto.	Versione 2.4 15/07/15



Area professionale: **TURISMO E SPORT**

Settore economico professionale: **SERVIZI TURISTICI**

Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE DELLA RISTORAZIONE**

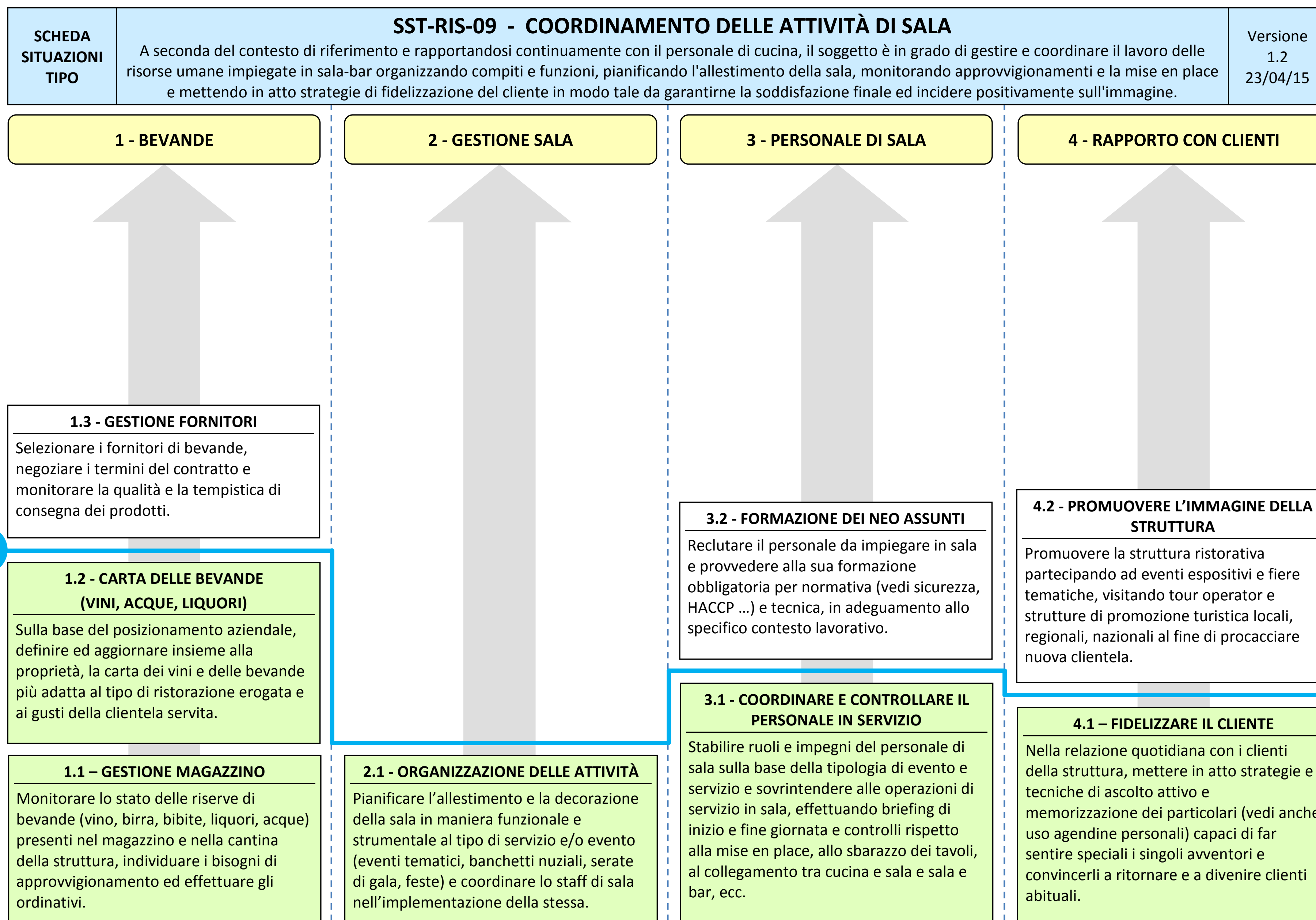
Standard professionali regionali per il Diploma professionale di:

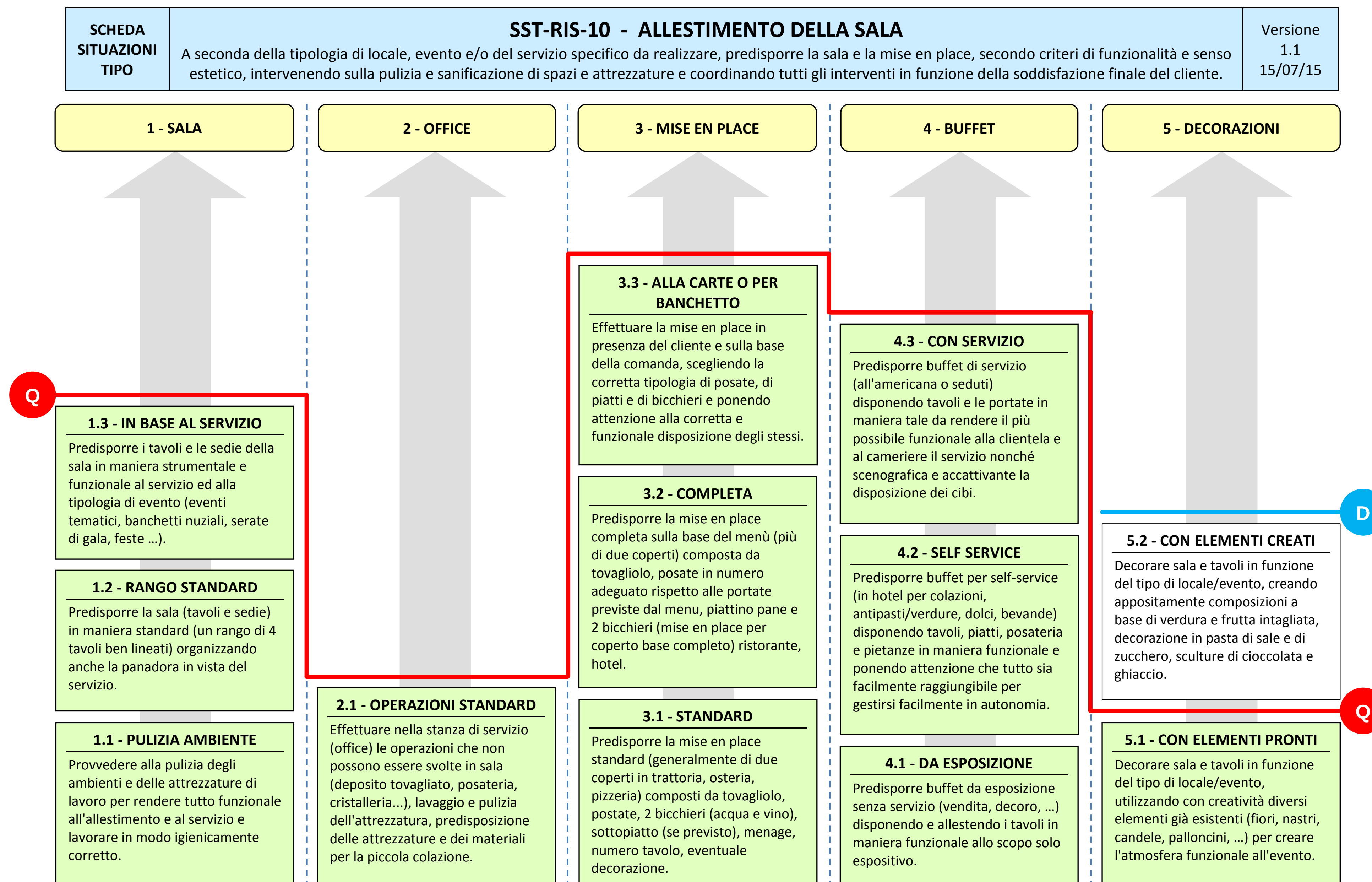
TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR

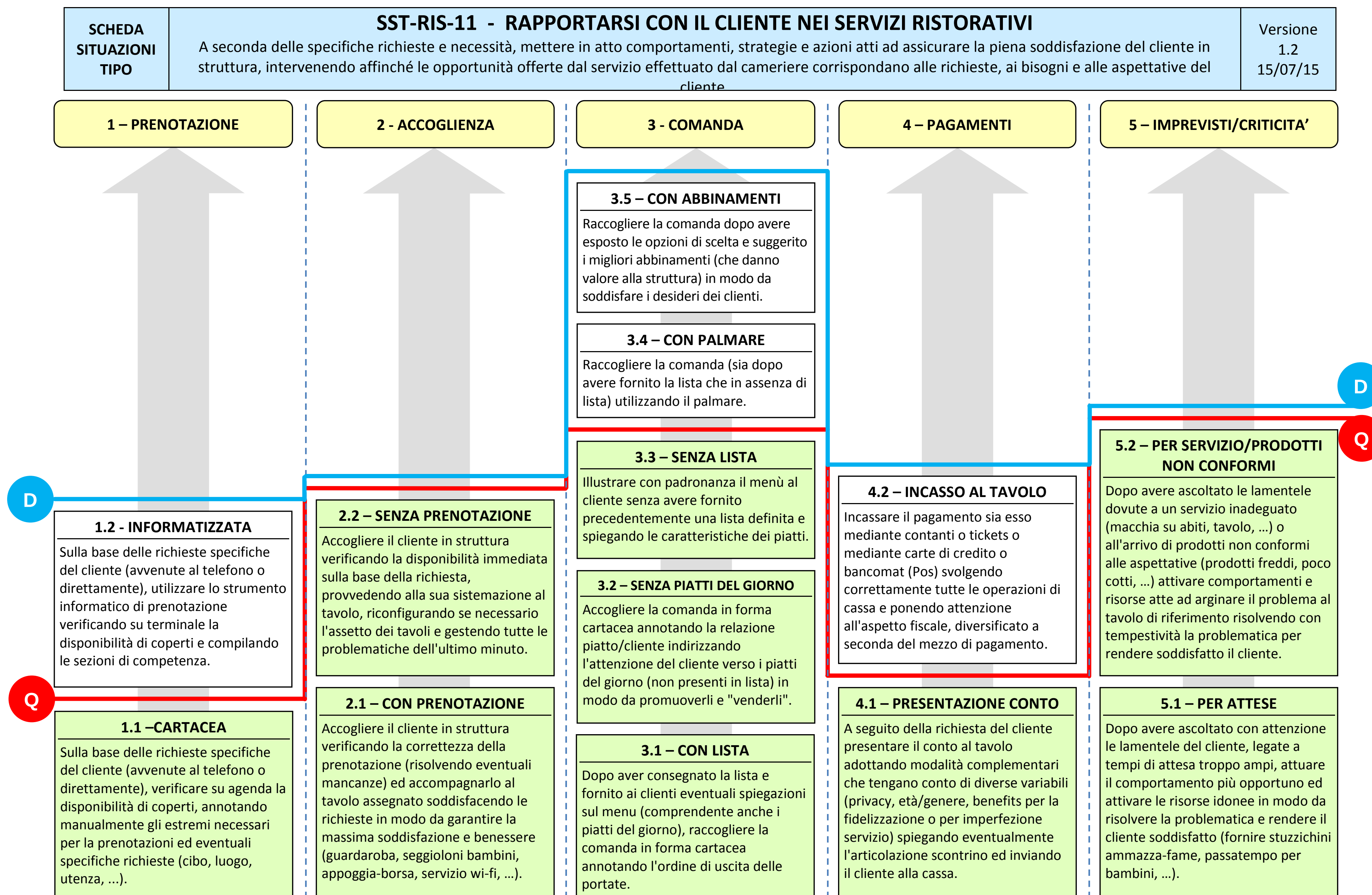
Codice	*Titolo della QPR*	*EQF*	*Nel profilo la QPR è sviluppata in modo:*	*Note sulle SST correlate*
QPR-RIS-09	Coordinamento delle attività di sala	4	Completo	
QPR-RIS-10	Allestimento della sala	3	Esteso	
QPR-RIS-11	Rapportarsi con il cliente nei servizi ristorativi	3	Esteso	
QPR-RIS-12	Preparazione di bevande e coppe gelato	3	Esteso	
QPR-RIS-13	Preparazione di snack e piatti veloci	3	Esteso	
QPR-RIS-14	Servizio di cibi e bevande	3	Esteso	

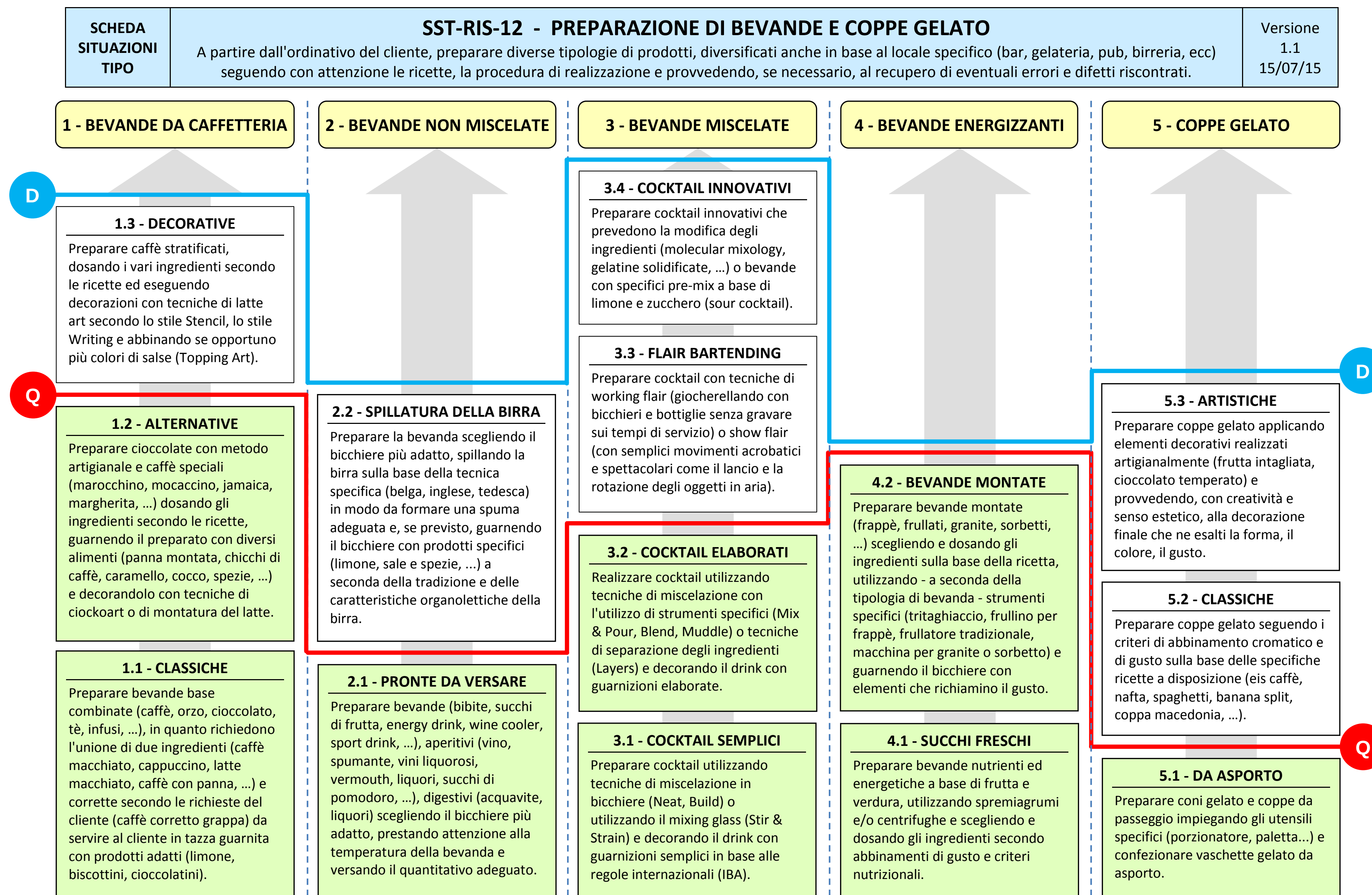
Per ciascuna delle QPR costituenti il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

SCHEDA SITUAZIONI TIPO	**SST-RIS-09 - COORDINAMENTO DELLE ATTIVITÀ DI SALA** A seconda del contesto di riferimento e rapportandosi continuamente con il personale di cucina, il soggetto è in grado di gestire e coordinare il lavoro delle risorse umane impiegate in sala-bar organizzando compiti e funzioni, pianificando l'allestimento della sala, monitorando approvvigionamenti e la mise en place e mettendo in atto strategie di fidelizzazione del cliente in modo tale da garantirne la soddisfazione finale ed incidere positivamente sull'immagine.	Versione 1.2 23/04/15

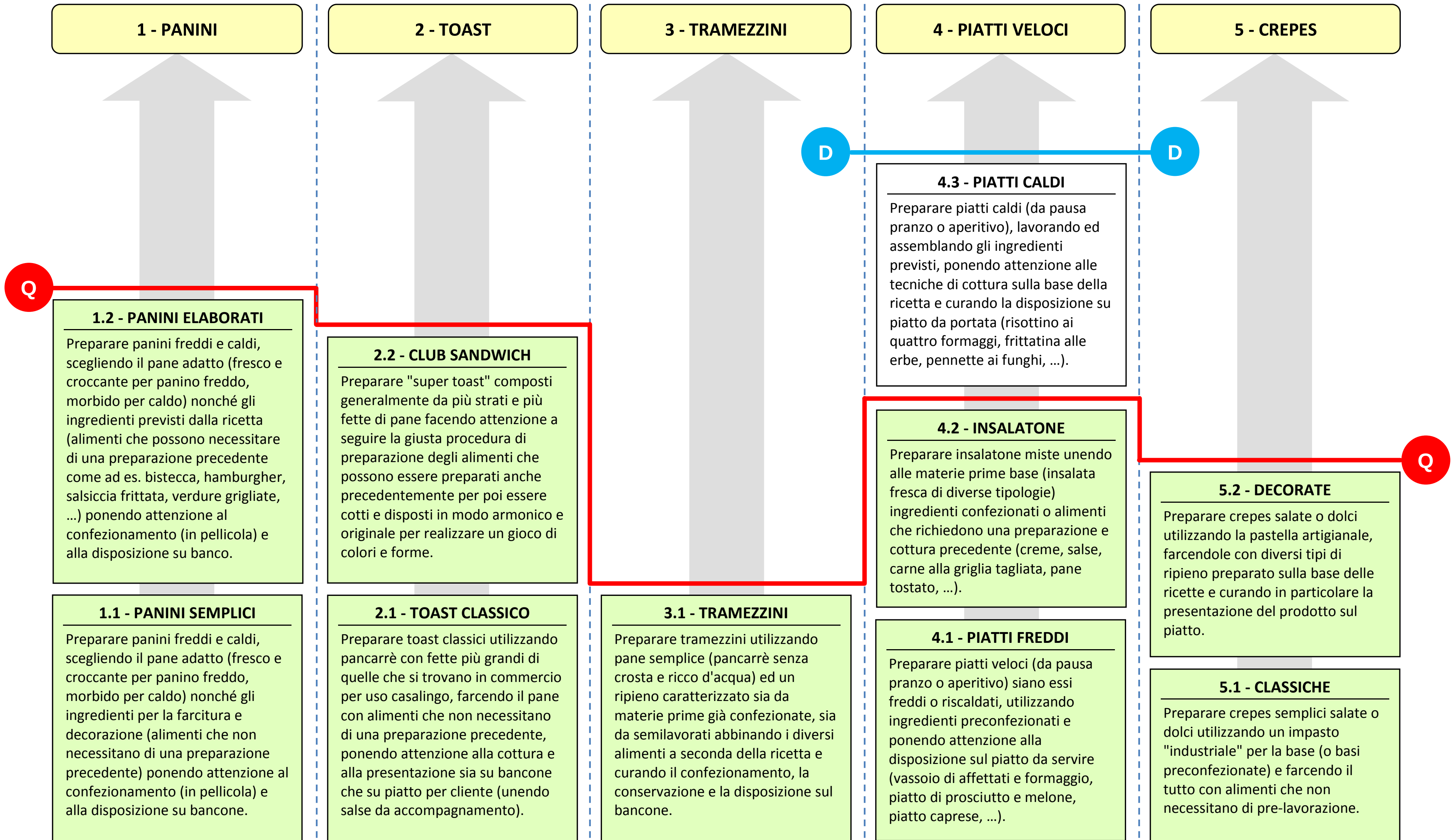


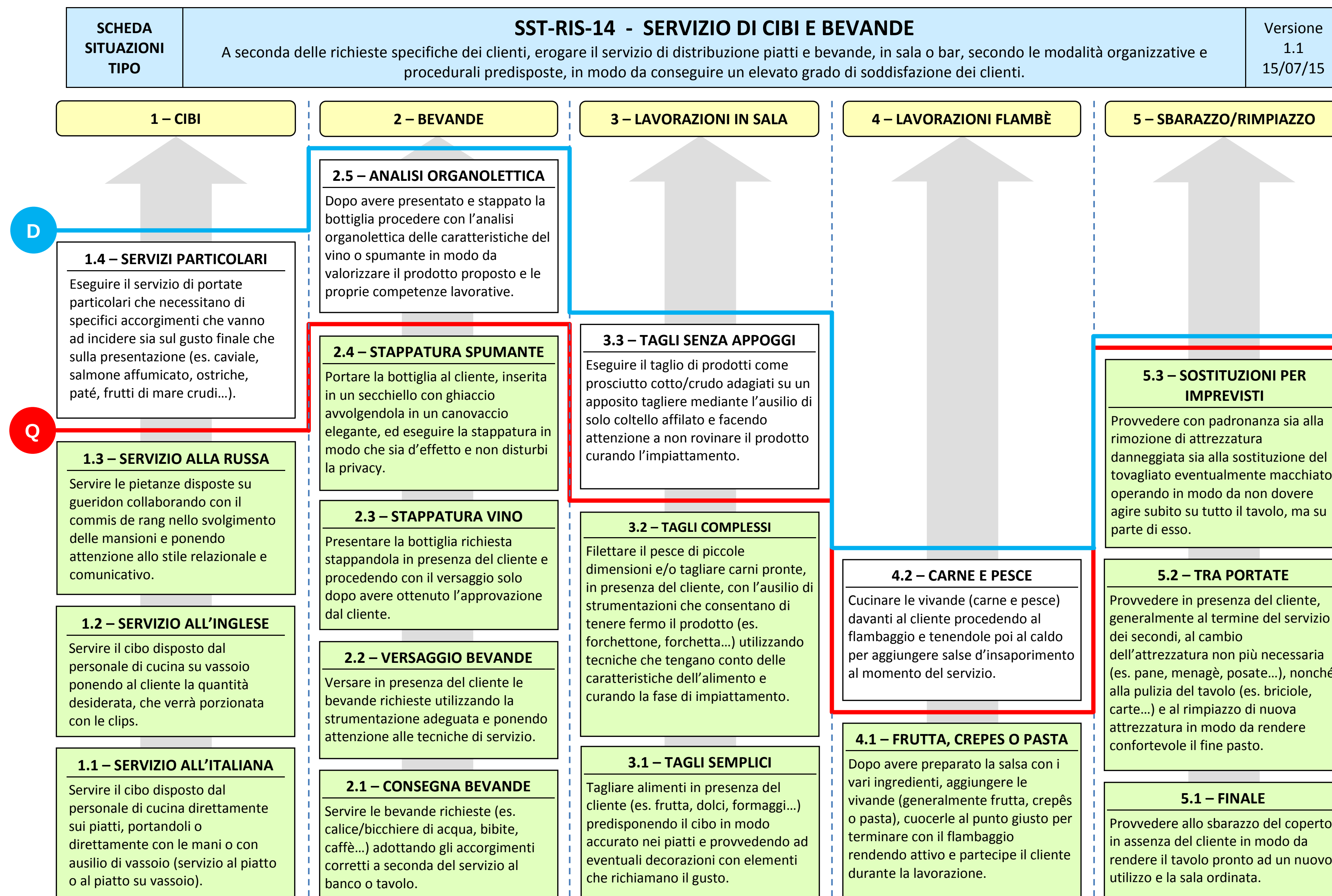

SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-RIS-10 - ALLESTIMENTO DELLA SALA
A seconda della tipologia di locale, evento e/o del servizio specifico da realizzare, predisporre la sala e la mise en place, secondo criteri di funzionalità e senso estetico, intervenendo sulla pulizia e sanificazione di spazi e attrezzature e coordinando tutti gli interventi in funzione della soddisfazione finale del cliente.
Versione 1.1 15/07/15
1 - SALA
2 - OFFICE
3 - MISE EN PLACE
4 - BUFFET
5 - DECORAZIONI
Q
1.3 - IN BASE AL SERVIZIO
Predisporre i tavoli e le sedie della sala in maniera strumentale e funzionale al servizio ed alla tipologia di evento (eventi tematici, banchetti nuziali, serate di gala, feste …).
1.2 - RANGO STANDARD
Predisporre la sala (tavoli e sedie) in maniera standard (un rango di 4 tavoli ben lineati) organizzando anche la panadora in vista del servizio.
1.1 - PULIZIA AMBIENTE
Provvedere alla pulizia degli ambienti e delle attrezzature di lavoro per rendere tutto funzionale all'allestimento e al servizio e lavorare in modo igienicamente corretto.
2.1 - OPERAZIONI STANDARD
Effettuare nella stanza di servizio (office) le operazioni che non possono essere svolte in sala (deposito tovagliato, posateria, cristalleria...), lavaggio e pulizia dell'attrezzatura, predisposizione delle attrezzature e dei materiali per la piccola colazione.
3.3 - ALLA CARTE O PER BANCHETTO
Effettuare la mise en place in presenza del cliente e sulla base della comanda, scegliendo la corretta tipologia di posate, di piatti e di bicchieri e ponendo attenzione alla corretta e funzionale disposizione degli stessi.
3.2 - COMPLETA
Predisporre la mise en place completa sulla base del menù (più di due coperti) composta da tovagliolo, posate in numero adeguato rispetto alle portate previste dal menu, piattino pane e 2 bicchieri (mise en place per coperto base completo) ristorante, hotel.
3.1 - STANDARD
Predisporre la mise en place standard (generalmente di due coperti in trattoria, osteria, pizzeria) composti da tovagliolo, postate, 2 bicchieri (acqua e vino), sottopiatto (se previsto), menage, numero tavolo, eventuale decorazione.
4.3 - CON SERVIZIO
Predisporre buffet di servizio (all'americana o seduti) disponendo tavoli e le portate in maniera tale da rendere il più possibile funzionale alla clientela e al cameriere il servizio nonché scenografica e accattivante la disposizione dei cibi.
4.2 - SELF SERVICE
Predisporre buffet per self-service (in hotel per colazioni, antipasti/verdure, dolci, bevande) disponendo tavoli, piatti, posateria e pietanze in maniera funzionale e ponendo attenzione che tutto sia facilmente raggiungibile per gestirsi facilmente in autonomia.
4.1 - DA ESPOSIZIONE
Predisporre buffet da esposizione senza servizio (vendita, decoro, …) disponendo e allestendo i tavoli in maniera funzionale allo scopo solo espositivo.
D
5.2 - CON ELEMENTI CREATI
Decorare sala e tavoli in funzione del tipo di locale/evento, creando appositamente composizioni a base di verdura e frutta intagliata, decorazione in pasta di sale e di zucchero, sculture di cioccolata e ghiaccio.
Q
5.1 - CON ELEMENTI PRONTI
Decorare sala e tavoli in funzione del tipo di locale/evento, utilizzando con creatività diversi elementi già esistenti (fiori, nastri, candele, palloncini, …) per creare l'atmosfera funzionale all'evento.


SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-RIS-11 - RAPPORTARSI CON IL CLIENTE NEI SERVIZI RISTORATIVI
A seconda delle specifiche richieste e necessità, mettere in atto comportamenti, strategie e azioni atti ad assicurare la piena soddisfazione del cliente in struttura, intervenendo affinché le opportunità offerte dal servizio effettuato dal cameriere corrispondano alle richieste, ai bisogni e alle aspettative del cliente
Versione 1.2 15/07/15
1 – PRENOTAZIONE
2 - ACCOGLIENZA
3 - COMANDA
4 – PAGAMENTI
5 – IMPREVISTI/CRITICITA'
3.5 – CON ABBINAMENTI
Raccogliere la comanda dopo avere esposto le opzioni di scelta e suggerito i migliori abbinamenti (che danno valore alla struttura) in modo da soddisfare i desideri dei clienti.
3.4 – CON PALMARE
Raccogliere la comanda (sia dopo avere fornito la lista che in assenza di lista) utilizzando il palmare.
D
Q
5.2 – PER SERVIZIO/PRODOTTI NON CONFORMI
Dopo avere ascoltato le lamentele dovute a un servizio inadeguato (macchia su abiti, tavolo, …) o all'arrivo di prodotti non conformi alle aspettative (prodotti freddi, poco cotti, …) attivare comportamenti e risorse atte ad arginare il problema al tavolo di riferimento risolvendo con tempestività la problematica per rendere soddisfatto il cliente.
3.3 – SENZA LISTA
Illustrare con padronanza il menù al cliente senza avere fornito precedentemente una lista definita e spiegando le caratteristiche dei piatti.
4.2 – INCASSO AL TAVOLO
Incassare il pagamento sia esso mediante contanti o tickets o mediante carte di credito o bancomat (Pos) svolgendo correttamente tutte le operazioni di cassa e ponendo attenzione all'aspetto fiscale, diversificato a seconda del mezzo di pagamento.
D
1.2 - INFORMATIZZATA
Sulla base delle richieste specifiche del cliente (avvenute al telefono o direttamente), utilizzare lo strumento informatico di prenotazione verificando su terminale la disponibilità di coperti e compilando le sezioni di competenza.
2.2 – SENZA PRENOTAZIONE
Accogliere il cliente in struttura verificando la disponibilità immediata sulla base della richiesta, provvedendo alla sua sistemazione al tavolo, riconfigurando se necessario l'assetto dei tavoli e gestendo tutte le problematiche dell'ultimo minuto.
3.2 – SENZA PIATTI DEL GIORNO
Accogliere la comanda in forma cartacea annotando la relazione piatto/cliente indirizzando l'attenzione del cliente verso i piatti del giorno (non presenti in lista) in modo da promuoverli e "venderli".
Q
1.1 –CARTACEA
Sulla base delle richieste specifiche del cliente (avvenute al telefono o direttamente), verificare su agenda la disponibilità di coperti, annotando manualmente gli estremi necessari per la prenotazioni ed eventuali specifiche richieste (cibo, luogo, utenza, …).
2.1 – CON PRENOTAZIONE
Accogliere il cliente in struttura verificando la correttezza della prenotazione (risolvendo eventuali mancanze) ed accompagnarlo al tavolo assegnato soddisfacendo le richieste in modo da garantire la massima soddisfazione e benessere (guardaroba, seggioloni bambini, appoggia-borsa, servizio wi-fi, …).
3.1 – CON LISTA
Dopo aver consegnato la lista e fornito ai clienti eventuali spiegazioni sul menu (comprendente anche i piatti del giorno), raccogliere la comanda in forma cartacea annotando l'ordine di uscita delle portate.
4.1 – PRESENTAZIONE CONTO
A seguito della richiesta del cliente presentare il conto al tavolo adottando modalità complementari che tengano conto di diverse variabili (privacy, età/genere, benefits per la fidelizzazione o per imperfezione servizio) spiegando eventualmente l'articolazione scontrino ed inviando il cliente alla cassa.
5.1 – PER ATTESE
Dopo avere ascoltato con attenzione le lamentele del cliente, legate a tempi di attesa troppo ampi, attuare il comportamento più opportuno ed attivare le risorse idonee in modo da risolvere la problematica e rendere il cliente soddisfatto (fornire stuzzichini ammazza-fame, passatempo per bambini, …).


SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-RIS-12 - PREPARAZIONE DI BEVANDE E COPPE GELATO
A partire dall'ordinativo del cliente, preparare diverse tipologie di prodotti, diversificati anche in base al locale specifico (bar, gelateria, pub, birreria, ecc) seguendo con attenzione le ricette, la procedura di realizzazione e provvedendo, se necessario, al recupero di eventuali errori e difetti riscontrati.
Versione 1.1 15/07/15
1 - BEVANDE DA CAFFETTERIA
2 - BEVANDE NON MISCELATE
3 - BEVANDE MISCELATE
4 - BEVANDE ENERGIZZANTI
5 - COPPE GELATO
D
1.3 - DECORATIVE
Preparare caffè stratificati, dosando i vari ingredienti secondo le ricette ed eseguendo decorazioni con tecniche di latte art secondo lo stile Stencil, lo stile Writing e abbinando se opportuno più colori di salse (Topping Art).
Q
1.2 - ALTERNATIVE
Preparare cioccolate con metodo artigianale e caffè speciali (marocchino, mocaccino, jamaica, margherita, …) dosando gli ingredienti secondo le ricette, guarnendo il preparato con diversi alimenti (panna montata, chicchi di caffè, caramello, cocco, spezie, …) e decorandolo con tecniche di ciockoart o di montatura del latte.
1.1 - CLASSICHE
Preparare bevande base combinate (caffè, orzo, cioccolato, tè, infusi, …), in quanto richiedono l'unione di due ingredienti (caffè macchiato, cappuccino, latte macchiato, caffè con panna, …) e corrette secondo le richieste del cliente (caffè corretto grappa) da servire al cliente in tazza guarnita con prodotti adatti (limone, biscottini, cioccolatini).
2.2 - SPILLATURA DELLA BIRRA
Preparare la bevanda scegliendo il bicchiere più adatto, spillando la birra sulla base della tecnica specifica (belga, inglese, tedesca) in modo da formare una spuma adeguata e, se previsto, guarnendo il bicchiere con prodotti specifici (limone, sale e spezie, …) a seconda della tradizione e delle caratteristiche organolettiche della birra.
2.1 - PRONTE DA VERSARE
Preparare bevande (bibite, succhi di frutta, energy drink, wine cooler, sport drink, …), aperitivi (vino, spumante, vini liquorosi, vermouth, liquori, succhi di pomodoro, …), digestivi (acquavite, liquori) scegliendo il bicchiere più adatto, prestando attenzione alla temperatura della bevanda e versando il quantitativo adeguato.
3.4 - COCKTAIL INNOVATIVI
Preparare cocktail innovativi che prevedono la modifica degli ingredienti (molecular mixology, gelatine solidificate, …) o bevande con specifici pre-mix a base di limone e zucchero (sour cocktail).
3.3 - FLAIR BARTENDING
Preparare cocktail con tecniche di working flair (giocherellando con bicchieri e bottiglie senza gravare sui tempi di servizio) o show flair (con semplici movimenti acrobatici e spettacolari come il lancio e la rotazione degli oggetti in aria).
3.2 - COCKTAIL ELABORATI
Realizzare cocktail utilizzando tecniche di miscelazione con l'utilizzo di strumenti specifici (Mix & Pour, Blend, Muddle) o tecniche di separazione degli ingredienti (Layers) e decorando il drink con guarnizioni elaborate.
3.1 - COCKTAIL SEMPLICI
Preparare cocktail utilizzando tecniche di miscelazione in bicchiere (Neat, Build) o utilizzando il mixing glass (Stir & Strain) e decorando il drink con guarnizioni semplici in base alle regole internazionali (IBA).
4.2 - BEVANDE MONTATE
Preparare bevande montate (frappè, frullati, granite, sorbetti, …) scegliendo e dosando gli ingredienti sulla base della ricetta, utilizzando - a seconda della tipologia di bevanda - strumenti specifici (tritaghiaccio, frullino per frappè, frullatore tradizionale, macchina per granite o sorbetto) e guarnendo il bicchiere con elementi che richiamino il gusto.
4.1 - SUCCHI FRESCHI
Preparare bevande nutrienti ed energetiche a base di frutta e verdura, utilizzando spremiagrumi e/o centrifughe e scegliendo e dosando gli ingredienti secondo abbinamenti di gusto e criteri nutrizionali.
D
5.3 - ARTISTICHE
Preparare coppe gelato applicando elementi decorativi realizzati artigianalmente (frutta intagliata, cioccolato temperato) e provvedendo, con creatività e senso estetico, alla decorazione finale che ne esalti la forma, il colore, il gusto.
5.2 - CLASSICHE
Preparare coppe gelato seguendo i criteri di abbinamento cromatico e di gusto sulla base delle specifiche ricette a disposizione (eis caffè, nafta, spaghetti, banana split, coppa macedonia, …).
Q
5.1 - DA ASPORTO
Preparare coni gelato e coppe da passeggio impiegando gli utensili specifici (porzionatore, paletta...) e confezionare vaschette gelato da asporto.

SCHEDA SITUAZIONI TIPO	**SST-RIS-13 - PREPARAZIONE DI SNACK E PIATTI VELOCI** Sulla base delle specifiche ricette a disposizione, preparare diverse tipologie di snack e piatti veloci da servire al bar, predisponendo ed abbinando le materie prime coerentemente al gusto e al senso estetico finale e provvedendo, se necessario, al recupero di eventuali errori e difetti riscontrati.	Versione 1.1 20/01/15




SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-RIS-14 - SERVIZIO DI CIBI E BEVANDE
A seconda delle richieste specifiche dei clienti, erogare il servizio di distribuzione piatti e bevande, in sala o bar, secondo le modalità organizzative e procedurali predisposte, in modo da conseguire un elevato grado di soddisfazione dei clienti.
Versione 1.1 15/07/15
1 – CIBI
2 – BEVANDE
3 – LAVORAZIONI IN SALA
4 – LAVORAZIONI FLAMBÈ
5 – SBARAZZO/RIMPIAZZO
D
Q
1.4 – SERVIZI PARTICOLARI
Eseguire il servizio di portate particolari che necessitano di specifici accorgimenti che vanno ad incidere sia sul gusto finale che sulla presentazione (es. caviale, salmone affumicato, ostriche, paté, frutti di mare crudi…).
1.3 – SERVIZIO ALLA RUSSA
Servire le pietanze disposte su gueridon collaborando con il commis de rang nello svolgimento delle mansioni e ponendo attenzione allo stile relazionale e comunicativo.
1.2 – SERVIZIO ALL'INGLESE
Servire il cibo disposto dal personale di cucina su vassoio ponendo al cliente la quantità desiderata, che verrà porzionata con le clips.
1.1 – SERVIZIO ALL'ITALIANA
Servire il cibo disposto dal personale di cucina direttamente sui piatti, portandoli o direttamente con le mani o con ausilio di vassoio (servizio al piatto o al piatto su vassoio).
2.5 – ANALISI ORGANOLETTICA
Dopo avere presentato e stappato la bottiglia procedere con l'analisi organolettica delle caratteristiche del vino o spumante in modo da valorizzare il prodotto proposto e le proprie competenze lavorative.
2.4 – STAPPATURA SPUMANTE
Portare la bottiglia al cliente, inserita in un secchiello con ghiaccio avvolgendola in un canovaccio elegante, ed eseguire la stappatura in modo che sia d'effetto e non disturbi la privacy.
2.3 – STAPPATURA VINO
Presentare la bottiglia richiesta stappandola in presenza del cliente e procedendo con il versaggio solo dopo avere ottenuto l'approvazione dal cliente.
2.2 – VERSAGGIO BEVANDE
Versare in presenza del cliente le bevande richieste utilizzando la strumentazione adeguata e ponendo attenzione alle tecniche di servizio.
2.1 – CONSEGNA BEVANDE
Servire le bevande richieste (es. calice/bicchiere di acqua, bibite, caffè…) adottando gli accorgimenti corretti a seconda del servizio al banco o tavolo.
3.3 – TAGLI SENZA APPOGGI
Eseguire il taglio di prodotti come prosciutto cotto/crudo adagiati su un apposito tagliere mediante l'ausilio di solo coltello affilato e facendo attenzione a non rovinare il prodotto curando l'impiattamento.
3.2 – TAGLI COMPLESSI
Filettare il pesce di piccole dimensioni e/o tagliare carni pronte, in presenza del cliente, con l'ausilio di strumentazioni che consentano di tenere fermo il prodotto (es. forchettone, forchetta…) utilizzando tecniche che tengano conto delle caratteristiche dell'alimento e curando la fase di impiattamento.
3.1 – TAGLI SEMPLICI
Tagliare alimenti in presenza del cliente (es. frutta, dolci, formaggi…) predisponendo il cibo in modo accurato nei piatti e provvedendo ad eventuali decorazioni con elementi che richiamano il gusto.
4.2 – CARNE E PESCE
Cucinare le vivande (carne e pesce) davanti al cliente procedendo al flambaggio e tenendole poi al caldo per aggiungere salse d'insaporimento al momento del servizio.
4.1 – FRUTTA, CREPES O PASTA
Dopo avere preparato la salsa con i vari ingredienti, aggiungere le vivande (generalmente frutta, crepês o pasta), cuocerle al punto giusto per terminare con il flambaggio rendendo attivo e partecipe il cliente durante la lavorazione.
D
Q
5.3 – SOSTITUZIONI PER IMPREVISTI
Provvedere con padronanza sia alla rimozione di attrezzatura danneggiata sia alla sostituzione del tovagliato eventualmente macchiato operando in modo da non dovere agire subito su tutto il tavolo, ma su parte di esso.
5.2 – TRA PORTATE
Provvedere in presenza del cliente, generalmente al termine del servizio dei secondi, al cambio dell'attrezzatura non più necessaria (es. pane, menagè, posate…), nonché alla pulizia del tavolo (es. briciole, carte…) e al rimpiazzo di nuova attrezzatura in modo da rendere confortevole il fine pasto.
5.1 – FINALE
Provvedere allo sbarazzo del coperto in assenza del cliente in modo da rendere il tavolo pronto ad un nuovo utilizzo e la sala ordinata.

AREA PROFESSIONALE

SERVIZI ALLA PERSONA

SETTORE ECONOMICO PROFESSIONALE

SERVIZI ALLA PERSONA

Area professionale: **SERVIZI ALLA PERSONA**

Settore economico professionale: **SERVIZI ALLA PERSONA**

Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE DEL BENESSERE**

Standard professionali regionali per la Qualifica professionale di:

ACCONCIATORE

Codice	*Titolo della QPR*	*EQF*	*Nel profilo la QPR è sviluppata in modo:*	*Note sulle SST correlate*
QPR-BEN-07	Detersione e trattamenti specifici dei capelli	3	Completo	
QPR-BEN-08	Esecuzione di servizi tecnici sui capelli	3	Parziale	
QPR-BEN-09	Esecuzione della messa in piega dei capelli	3	Completo	
QPR-BEN-10	Acconciature con intrecci, raccolti e posticci	3	Parziale	
QPR-BEN-11	Taglio dei capelli	3	Parziale	

Per ciascuna delle QPR costituenti il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-BEN-07 - DETERSIONE E TRATTAMENTI SPECIFICI DEI CAPELLI Sulla base delle indicazioni ricevute, il soggetto è in grado di effettuare la detersione e il trattamento estetico dei capelli e del cuoio capelluto adoperando i prodotti selezionati, osservando le norme di igiene e sicurezza e adottando un atteggiamento gentile, di ascolto e rassicurazione nei confronti del cliente.	Versione 1.3 15/07/15

1 - LAVAGGIO AL LAVATESTA

1.3 - LAVAGGIO CON RISTRUTTURANTE
Effettuare un lavaggio su capelli lunghi, annodati e destrutturati e applicazione di un trattamento specifico (condizionante, ricostruzione, rigenerante, ...).

1.2 - LAVAGGIO CON SHAMPOO SPECIFICO
Effettuare un lavaggio in funzione delle anomalie della cute e del capello o eventuale trattamento prechimico.

1.1 - LAVAGGIO BASE CON SHAMPOO
Effettuare un lavaggio su persona con cute normale e capelli medio-corti e applicazione di un trattamento.

2 - TRATTAMENTI IN POLTRONA

2.4 - TRATTAMENTO DI RICOSTRUZIONE
Eseguire in poltrona trattamenti di ricostruzione del capello mediante l'applicazione di prodotti per capelli fortemente sensibilizzati o danneggiati.

2.3 - TRATTAMENTI CON CREME
Eseguire in poltrona l'applicazione di una crema tramite l'ausilio di un pennello.

2.2 - TRATTAMENTO CON LOZIONI SPRAY
Eseguire in poltrona l'applicazione di una lozione (spray o in fiala).

2.1 - TRATTAMENTO CON SCRUB
Effettuare in poltrona uno scrub per togliere i residui cutanei (es. forfora, seborrea, ...).

3 - MASSAGGIO DI CUTE E CAPELLI

3.3 - MASSAGGIO SPECIFICI
Eseguire un massaggio specifico da attivare nella risoluzione di anomalie (es. detossinante, decontraente, drenaggio, ...)

3.2 - MASSAGGIO RILASSANTE
Effettuare un massaggio relax per distribuire il prodotto e facilitare l'assorbimento (es. con 8 movimenti).

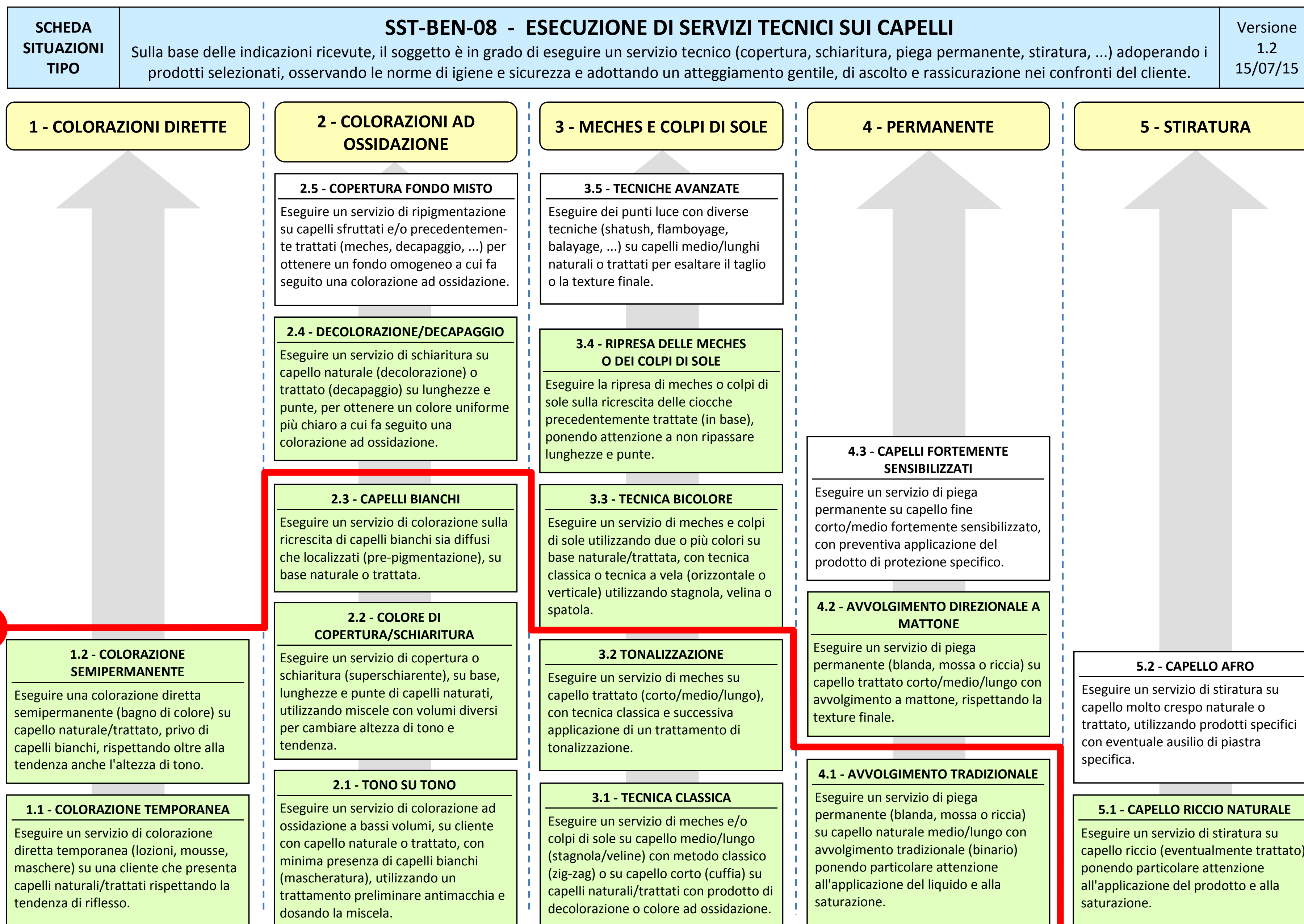
3.1 - MASSAGGIO DI DETERSIONE E RELAX
Effettuare un massaggio base rilassante (es. con 4 movimenti).

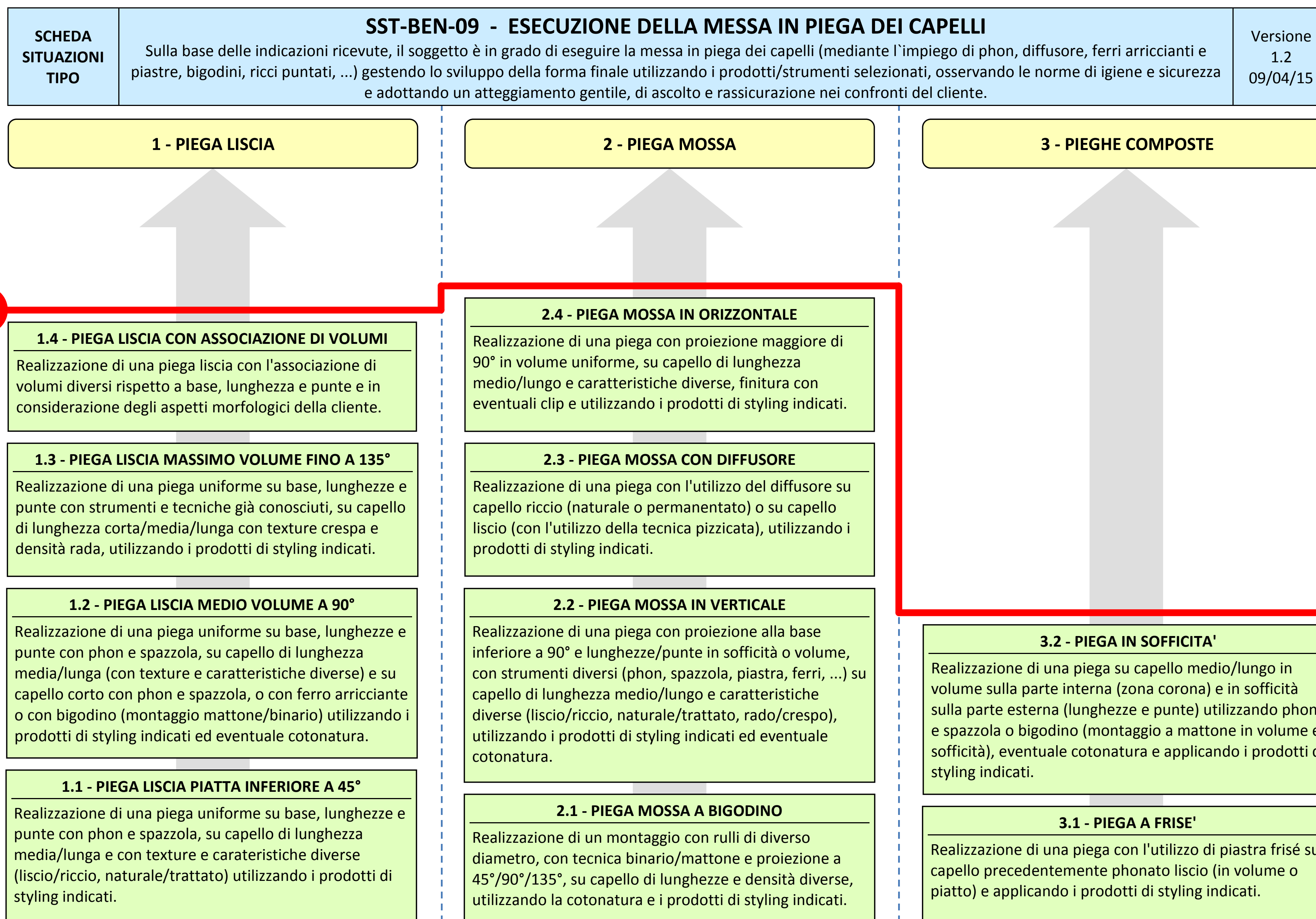
4 - TRATTAMENTI PER COLATA

4.1 - TRATTAMENTO PER COLATA
Effettuare un trattamento di cura e rigenerazione dei capelli secondo la tecnica della colata

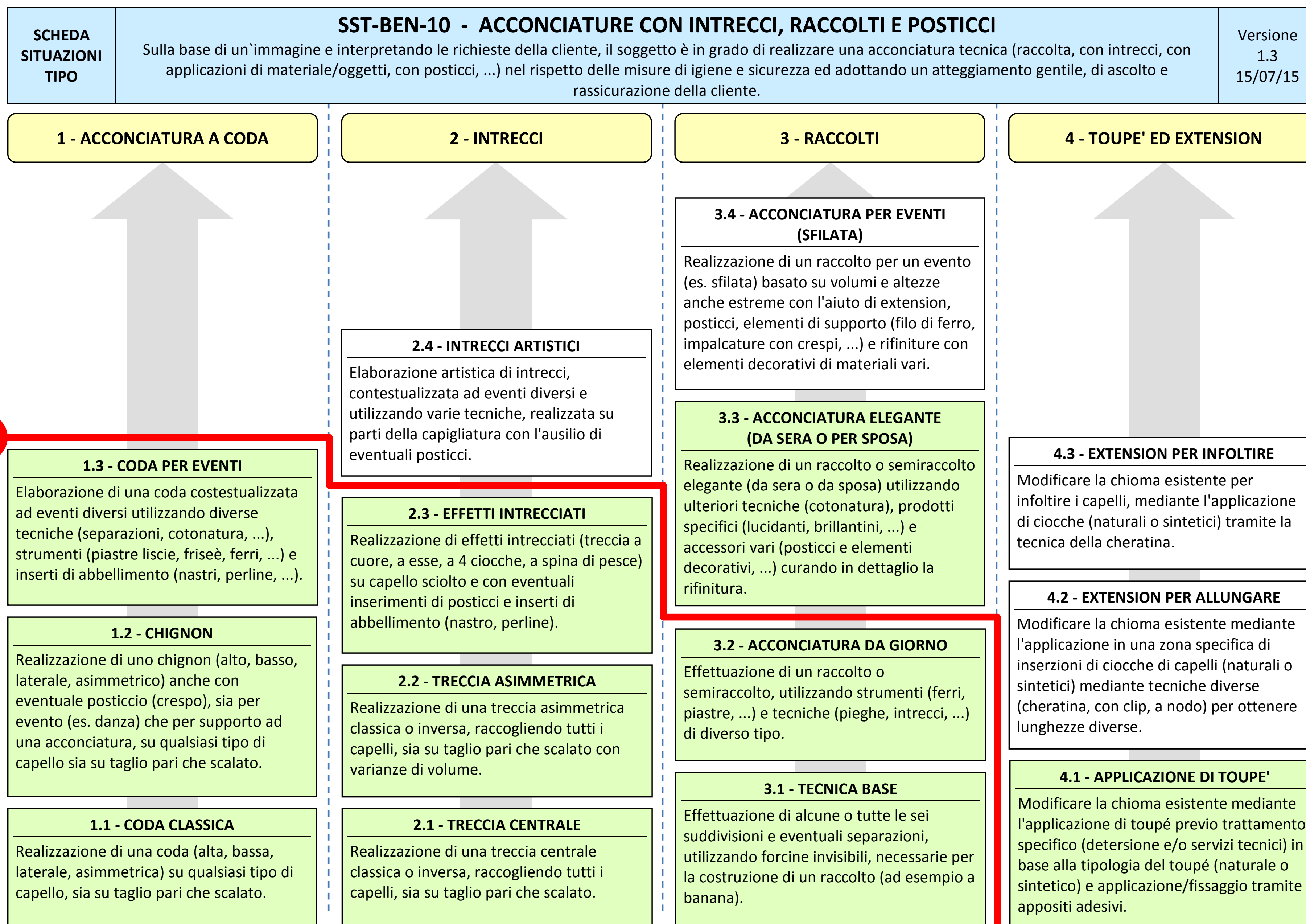
Q

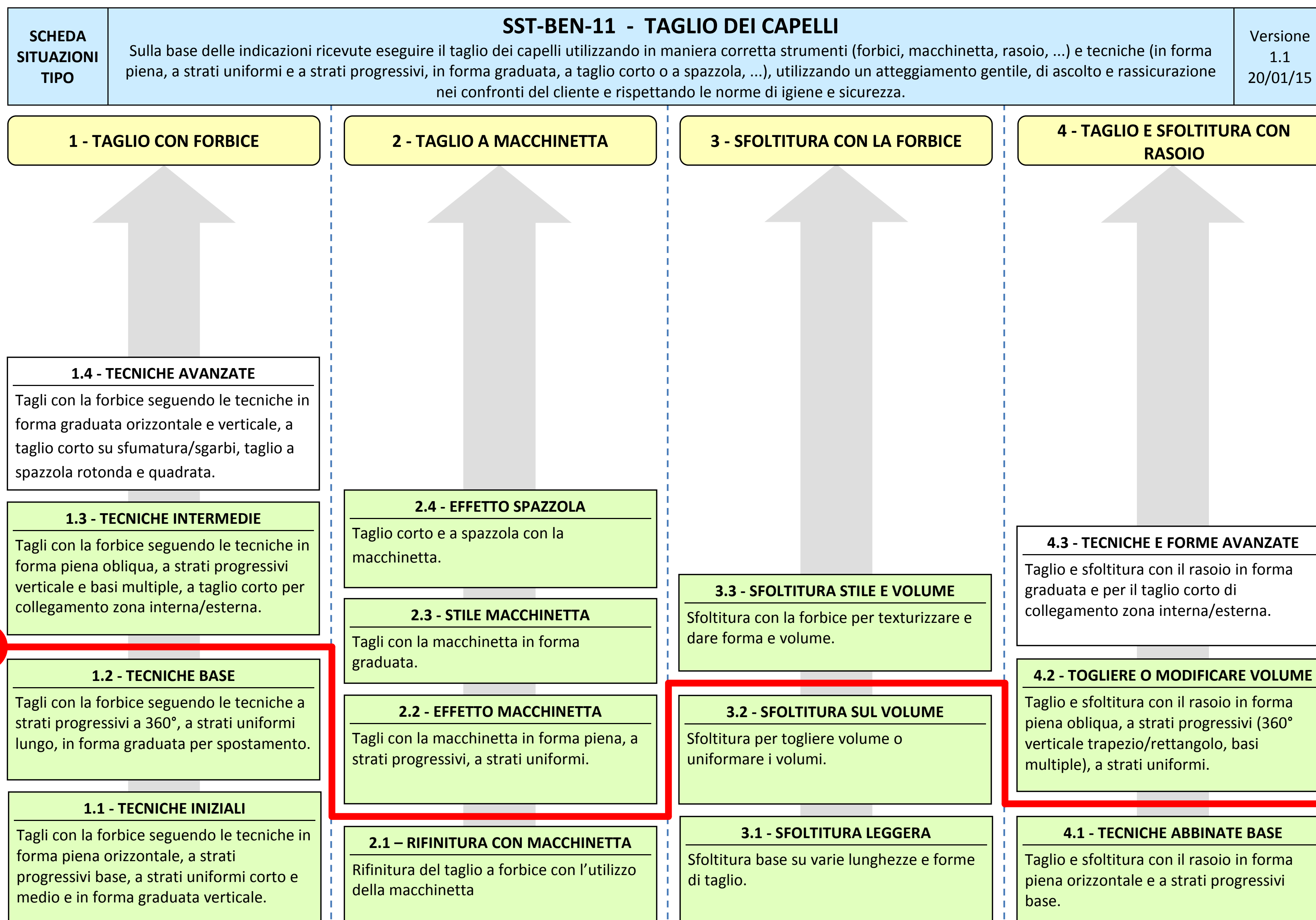
Q


SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-BEN-08 - ESECUZIONE DI SERVIZI TECNICI SUI CAPELLI
Sulla base delle indicazioni ricevute, il soggetto è in grado di eseguire un servizio tecnico (copertura, schiaritura, piega permanente, stiratura, ...) adoperando i prodotti selezionati, osservando le norme di igiene e sicurezza e adottando un atteggiamento gentile, di ascolto e rassicurazione nei confronti del cliente.
Versione 1.2 15/07/15
1 - COLORAZIONI DIRETTE
2 - COLORAZIONI AD OSSIDAZIONE
3 - MECHES E COLPI DI SOLE
4 - PERMANENTE
5 - STIRATURA
2.5 - COPERTURA FONDO MISTO
Eseguire un servizio di ripigmentazione su capelli sfruttati e/o precedentemente trattati (meches, decapaggio, ...) per ottenere un fondo omogeneo a cui fa seguito una colorazione ad ossidazione.
3.5 - TECNICHE AVANZATE
Eseguire dei punti luce con diverse tecniche (shatush, flamboyage, balayage, ...) su capelli medio/lunghi naturali o trattati per esaltare il taglio o la texture finale.
2.4 - DECOLORAZIONE/DECAPAGGIO
Eseguire un servizio di schiaritura su capello naturale (decolorazione) o trattato (decapaggio) su lunghezze e punte, per ottenere un colore uniforme più chiaro a cui fa seguito una colorazione ad ossidazione.
3.4 - RIPRESA DELLE MECHES O DEI COLPI DI SOLE
Eseguire la ripresa di meches o colpi di sole sulla ricrescita delle ciocche precedentemente trattate (in base), ponendo attenzione a non ripassare lunghezze e punte.
4.3 - CAPELLI FORTEMENTE SENSIBILIZZATI
Eseguire un servizio di piega permanente su capello fine corto/medio fortemente sensibilizzato, con preventiva applicazione del prodotto di protezione specifico.
2.3 - CAPELLI BIANCHI
Eseguire un servizio di colorazione sulla ricrescita di capelli bianchi sia diffusi che localizzati (pre-pigmentazione), su base naturale o trattata.
3.3 - TECNICA BICOLORE
Eseguire un servizio di meches e colpi di sole utilizzando due o più colori su base naturale/trattata, con tecnica classica o tecnica a vela (orizzontale o verticale) utilizzando stagnola, velina o spatola.
4.2 - AVVOLGIMENTO DIREZIONALE A MATTONE
Eseguire un servizio di piega permanente (blanda, mossa o riccia) su capello trattato corto/medio/lungo con avvolgimento a mattone, rispettando la texture finale.
Q
1.2 - COLORAZIONE SEMIPERMANENTE
Eseguire una colorazione diretta semipermanente (bagno di colore) su capello naturale/trattato, privo di capelli bianchi, rispettando oltre alla tendenza anche l'altezza di tono.
2.2 - COLORE DI COPERTURA/SCHIARITURA
Eseguire un servizio di copertura o schiaritura (superschiarente), su base, lunghezze e punte di capelli naturali, utilizzando miscele con volumi diversi per cambiare altezza di tono e tendenza.
3.2 TONALIZZAZIONE
Eseguire un servizio di meches su capello trattato (corto/medio/lungo), con tecnica classica e successiva applicazione di un trattamento di tonalizzazione.
5.2 - CAPELLO AFRO
Eseguire un servizio di stiratura su capello molto crespo naturale o trattato, utilizzando prodotti specifici con eventuale ausilio di piastra specifica.
1.1 - COLORAZIONE TEMPORANEA
Eseguire un servizio di colorazione diretta temporanea (lozioni, mousse, maschere) su una cliente che presenta capelli naturali/trattati rispettando la tendenza di riflesso.
2.1 - TONO SU TONO
Eseguire un servizio di colorazione ad ossidazione a bassi volumi, su cliente con capello naturale o trattato, con minima presenza di capelli bianchi (mascheratura), utilizzando un trattamento preliminare antimacchia e dosando la miscela.
3.1 - TECNICA CLASSICA
Eseguire un servizio di meches e/o colpi di sole su capello medio/lungo (stagnola/veline) con metodo classico (zig-zag) o su capello corto (cuffia) su capelli naturali/trattati con prodotto di decolorazione o colore ad ossidazione.
4.1 - AVVOLGIMENTO TRADIZIONALE
Eseguire un servizio di piega permanente (blanda, mossa o riccia) su capello naturale medio/lungo con avvolgimento tradizionale (binario) ponendo particolare attenzione all'applicazione del liquido e alla saturazione.
5.1 - CAPELLO RICCIO NATURALE
Eseguire un servizio di stiratura su capello riccio (eventualmente trattato) ponendo particolare attenzione all'applicazione del prodotto e alla saturazione.
Q



SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-BEN-09 - ESECUZIONE DELLA MESSA IN PIEGA DEI CAPELLI
Sulla base delle indicazioni ricevute, il soggetto è in grado di eseguire la messa in piega dei capelli (mediante l`impiego di phon, diffusore, ferri arricciant e piastre, bigodini, ricci puntati, ...) gestendo lo sviluppo della forma finale utilizzando i prodotti/strumenti selezionati, osservando le norme di igiene e sicurezza e adottando un atteggiamento gentile, di ascolto e rassicurazione nei confronti del cliente.
Versione 1.2 09/04/15
1 - PIEGA LISCIA
2 - PIEGA MOSSA
3 - PIEGHE COMPOSTE
Q
1.4 - PIEGA LISCIA CON ASSOCIAZIONE DI VOLUMI
Realizzazione di una piega liscia con l'associazione di volumi diversi rispetto a base, lunghezza e punte e in considerazione degli aspetti morfologici della cliente.
1.3 - PIEGA LISCIA MASSIMO VOLUME FINO A 135°
Realizzazione di una piega uniforme su base, lunghezze e punte con strumenti e tecniche già conosciuti, su capello di lunghezza corta/media/lunga con texture crespa e densità rada, utilizzando i prodotti di styling indicati.
1.2 - PIEGA LISCIA MEDIO VOLUME A 90°
Realizzazione di una piega uniforme su base, lunghezze e punte con phon e spazzola, su capello di lunghezza media/lunga (con texture e caratteristiche diverse) e su capello corto con phon e spazzola, o con ferro arricciante o con bigodino (montaggio mattone/binario) utilizzando i prodotti di styling indicati ed eventuale cotonatura.
1.1 - PIEGA LISCIA PIATTA INFERIORE A 45°
Realizzazione di una piega uniforme su base, lunghezze e punte con phon e spazzola, su capello di lunghezza media/lunga e con texture e carateristiche diverse (liscio/riccio, naturale/trattato) utilizzando i prodotti di styling indicati.
2.4 - PIEGA MOSSA IN ORIZZONTALE
Realizzazione di una piega con proiezione maggiore di 90° in volume uniforme, su capello di lunghezza medio/lungo e caratteristiche diverse, finitura con eventuali clip e utilizzando i prodotti di styling indicati.
2.3 - PIEGA MOSSA CON DIFFUSORE
Realizzazione di una piega con l'utilizzo del diffusore su capello riccio (naturale o permanentato) o su capello liscio (con l'utilizzo della tecnica pizzicata), utilizzando i prodotti di styling indicati.
2.2 - PIEGA MOSSA IN VERTICALE
Realizzazione di una piega con proiezione alla base inferiore a 90° e lunghezze/punte in sofficità o volume, con strumenti diversi (phon, spazzola, piastra, ferri, ...) su capello di lunghezza medio/lungo e caratteristiche diverse (liscio/riccio, naturale/trattato, rado/crespo), utilizzando i prodotti di styling indicati ed eventuale cotonatura.
2.1 - PIEGA MOSSA A BIGODINO
Realizzazione di un montaggio con rulli di diverso diametro, con tecnica binario/mattone e proiezione a 45°/90°/135°, su capello di lunghezze e densità diverse, utilizzando la cotonatura e i prodotti di styling indicati.
Q
3.2 - PIEGA IN SOFFICITA'
Realizzazione di una piega su capello medio/lungo in volume sulla parte interna (zona corona) e in sofficità sulla parte esterna (lunghezze e punte) utilizzando phon e spazzola o bigodino (montaggio a mattone in volume e sofficità), eventuale cotonatura e applicando i prodotti di styling indicati.
3.1 - PIEGA A FRISE'
Realizzazione di una piega con l'utilizzo di piastra frisé su capello precedentemente phonato liscio (in volume o piatto) e applicando i prodotti di styling indicati.


SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-BEN-10 - ACCONCIATURE CON INTRECCI, RACCOLTI E POSTICCI
Sulla base di un`immagine e interpretando le richieste della cliente, il soggetto è in grado di realizzare una acconciatura tecnica (raccolta, con intrecci, con applicazioni di materiale/oggetti, con posticci, ...) nel rispetto delle misure di igiene e sicurezza ed adottando un atteggiamento gentile, di ascolto e rassicurazione della cliente.
Versione 1.3 15/07/15
1 - ACCONCIATURA A CODA
2 - INTRECCI
3 - RACCOLTI
4 - TOUPE' ED EXTENSION
3.4 - ACCONCIATURA PER EVENTI (SFILATA)
Realizzazione di un raccolto per un evento (es. sfilata) basato su volumi e altezze anche estreme con l'aiuto di extension, posticci, elementi di supporto (filo di ferro, impalcature con crespi, ...) e rifiniture con elementi decorativi di materiali vari.
2.4 - INTRECCI ARTISTICI
Elaborazione artistica di intrecci, contestualizzata ad eventi diversi e utilizzando varie tecniche, realizzata su parti della capigliatura con l'ausilio di eventuali posticci.
3.3 - ACCONCIATURA ELEGANTE (DA SERA O PER SPOSA)
Realizzazione di un raccolto o semiraccolto elegante (da sera o da sposa) utilizzando ulteriori tecniche (cotonatura), prodotti specifici (lucidanti, brillantini, ...) e accessori vari (posticci e elementi decorativi, ...) curando in dettaglio la rifinitura.
Q
1.3 - CODA PER EVENTI
Elaborazione di una coda costestualizzata ad eventi diversi utilizzando diverse tecniche (separazioni, cotonatura, ...), strumenti (piastre liscie, friseè, ferri, ...) e inserti di abbellimento (nastri, perline, ...).
4.3 - EXTENSION PER INFOLTIRE
Modificare la chioma esistente per infoltire i capelli, mediante l'applicazione di ciocche (naturali o sintetici) tramite la tecnica della cheratina.
2.3 - EFFETTI INTRECCIATI
Realizzazione di effetti intrecciati (treccia a cuore, a esse, a 4 ciocche, a spina di pesce) su capello sciolto e con eventuali inserimenti di posticci e inserti di abbellimento (nastro, perline).
1.2 - CHIGNON
Realizzazione di uno chignon (alto, basso, laterale, asimmetrico) anche con eventuale posticcio (crespo), sia per evento (es. danza) che per supporto ad una acconciatura, su qualsiasi tipo di capello sia su taglio pari che scalato.
4.2 - EXTENSION PER ALLUNGARE
Modificare la chioma esistente mediante l'applicazione in una zona specifica di inserzioni di ciocche di capelli (naturali o sintetici) mediante tecniche diverse (cheratina, con clip, a nodo) per ottenere lunghezze diverse.
3.2 - ACCONCIATURA DA GIORNO
Effettuazione di un raccolto o semiraccolto, utilizzando strumenti (ferri, piastre, ...) e tecniche (pieghe, intrecci, ...) di diverso tipo.
2.2 - TRECCIA ASIMMETRICA
Realizzazione di una treccia asimmetrica classica o inversa, raccogliendo tutti i capelli, sia su taglio pari che scalato con varianze di volume.
4.1 - APPLICAZIONE DI TOUPE'
Modificare la chioma esistente mediante l'applicazione di toupé previo trattamento specifico (detersione e/o servizi tecnici) in base alla tipologia del toupé (naturale o sintetico) e applicazione/fissaggio tramite appositi adesivi.
3.1 - TECNICA BASE
Effettuazione di alcune o tutte le sei suddivisioni e eventuali separazioni, utilizzando forcine invisibili, necessarie per la costruzione di un raccolto (ad esempio a banana).
1.1 - CODA CLASSICA
Realizzazione di una coda (alta, bassa, laterale, asimmetrica) su qualsiasi tipo di capello, sia su taglio pari che scalato.
2.1 - TRECCIA CENTRALE
Realizzazione di una treccia centrale classica o inversa, raccogliendo tutti i capelli, sia su taglio pari che scalato.
Q


SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-BEN-11 - TAGLIO DEI CAPELLI
Sulla base delle indicazioni ricevute eseguire il taglio dei capelli utilizzando in maniera corretta strumenti (forbici, macchinetta, rasoio, ...) e tecniche (in forma piena, a strati uniformi e a strati progressivi, in forma graduata, a taglio corto o a spazzola, ...), utilizzando un atteggiamento gentile, di ascolto e rassicurazione nei confronti del cliente e rispettando le norme di igiene e sicurezza.
Versione 1.1 20/01/15
1 - TAGLIO CON FORBICE
2 - TAGLIO A MACCHINETTA
3 - SFOLTITURA CON LA FORBICE
4 - TAGLIO E SFOLTITURA CON RASOIO
1.4 - TECNICHE AVANZATE
Tagli con la forbice seguendo le tecniche in forma graduata orizzontale e verticale, a taglio corto su sfumatura/sgarbi, taglio a spazzola rotonda e quadrata.
1.3 - TECNICHE INTERMEDIE
Tagli con la forbice seguendo le tecniche in forma piena obliqua, a strati progressivi verticale e basi multiple, a taglio corto per collegamento zona interna/esterna.
1.2 - TECNICHE BASE
Tagli con la forbice seguendo le tecniche a strati progressivi a 360°, a strati uniformi lungo, in forma graduata per spostamento.
1.1 - TECNICHE INIZIALI
Tagli con la forbice seguendo le tecniche in forma piena orizzontale, a strati progressivi base, a strati uniformi corto e medio e in forma graduata verticale.
2.4 - EFFETTO SPAZZOLA
Taglio corto e a spazzola con la macchinetta.
2.3 - STILE MACCHINETTA
Tagli con la macchinetta in forma graduata.
2.2 - EFFETTO MACCHINETTA
Tagli con la macchinetta in forma piena, a strati progressivi, a strati uniformi.
2.1 – RIFINITURA CON MACCHINETTA
Rifinitura del taglio a forbice con l’utilizzo della macchinetta
3.3 - SFOLTITURA STILE E VOLUME
Sfoltitura con la forbice per texturizzare e dare forma e volume.
3.2 - SFOLTITURA SUL VOLUME
Sfoltitura per togliere volume o uniformare i volumi.
3.1 - SFOLTITURA LEGGERA
Sfoltitura base su varie lunghezze e forme di taglio.
4.3 - TECNICHE E FORME AVANZATE
Taglio e sfoltitura con il rasoio in forma graduata e per il taglio corto di collegamento zona interna/esterna.
4.2 - TOGLIERE O MODIFICARE VOLUME
Taglio e sfoltitura con il rasoio in forma piena obliqua, a strati progressivi (360° verticale trapezio/rettangolo, basi multiple), a strati uniformi.
4.1 - TECNICHE ABBINATE BASE
Taglio e sfoltitura con il rasoio in forma piena orizzontale e a strati progressivi base.
Q
Q

Area professionale: **SERVIZI ALLA PERSONA**

Settore economico professionale: **SERVIZI ALLA PERSONA**

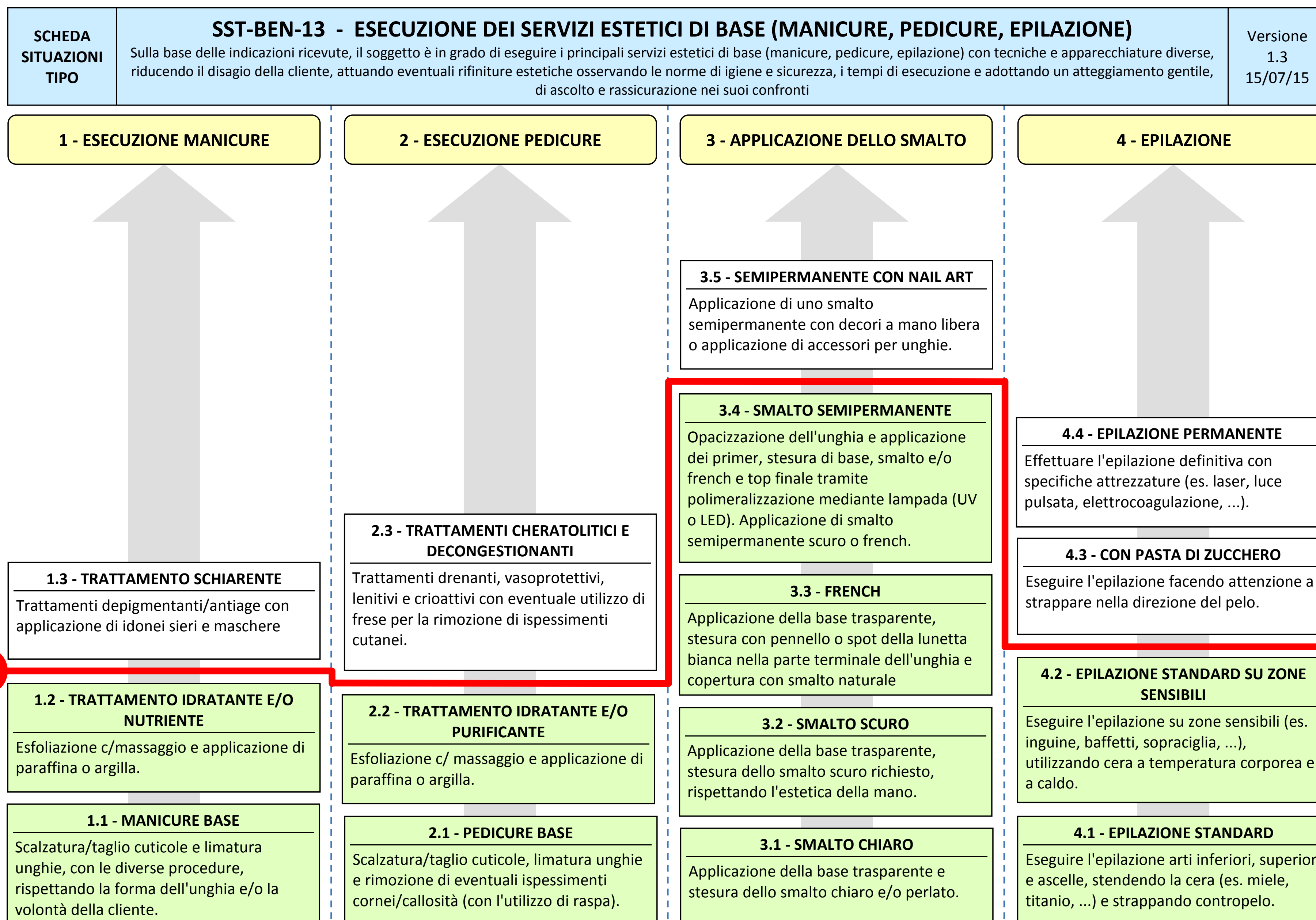
Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE DEL BENESSERE**

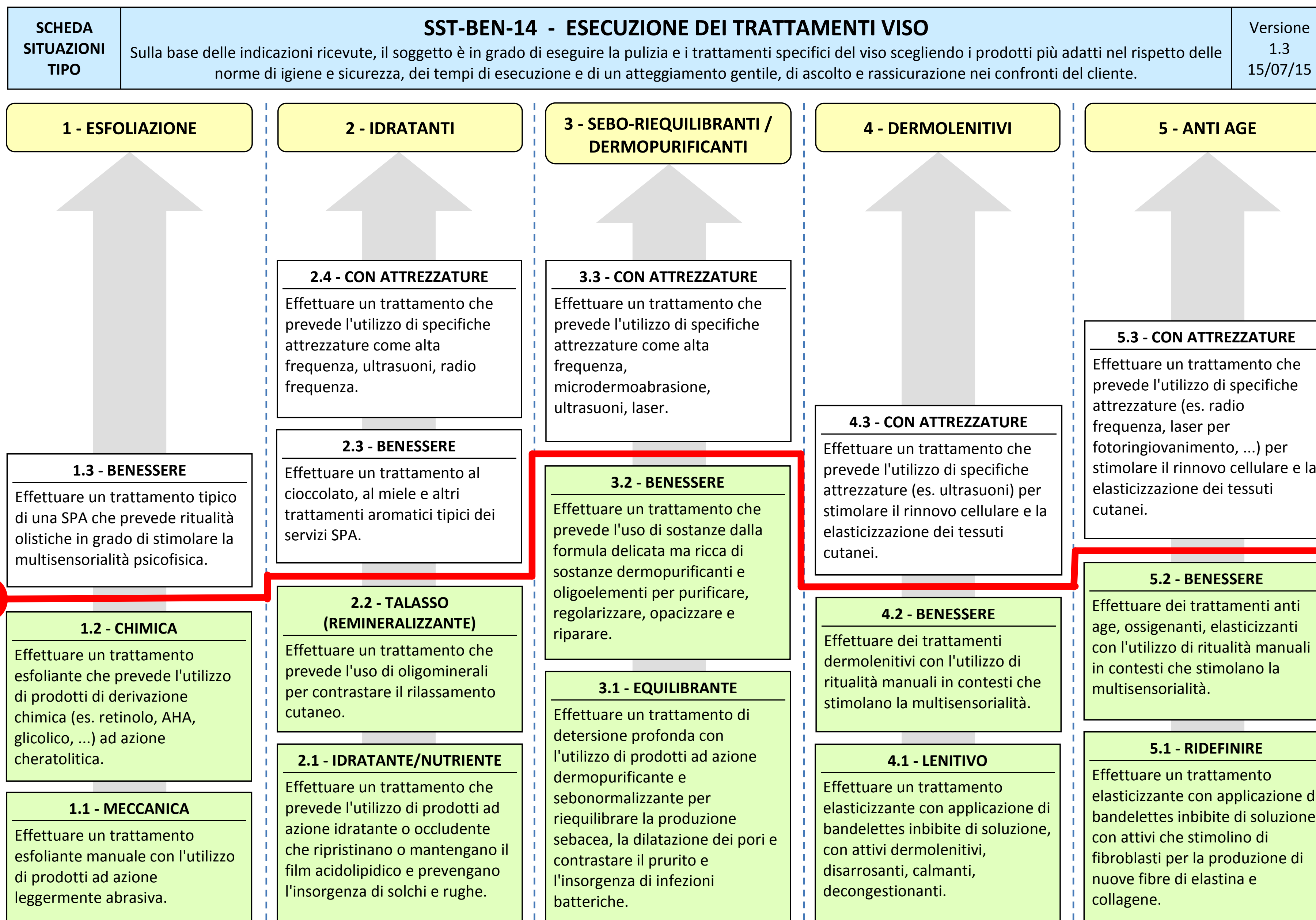
Standard professionali regionali per la Qualifica professionale di:

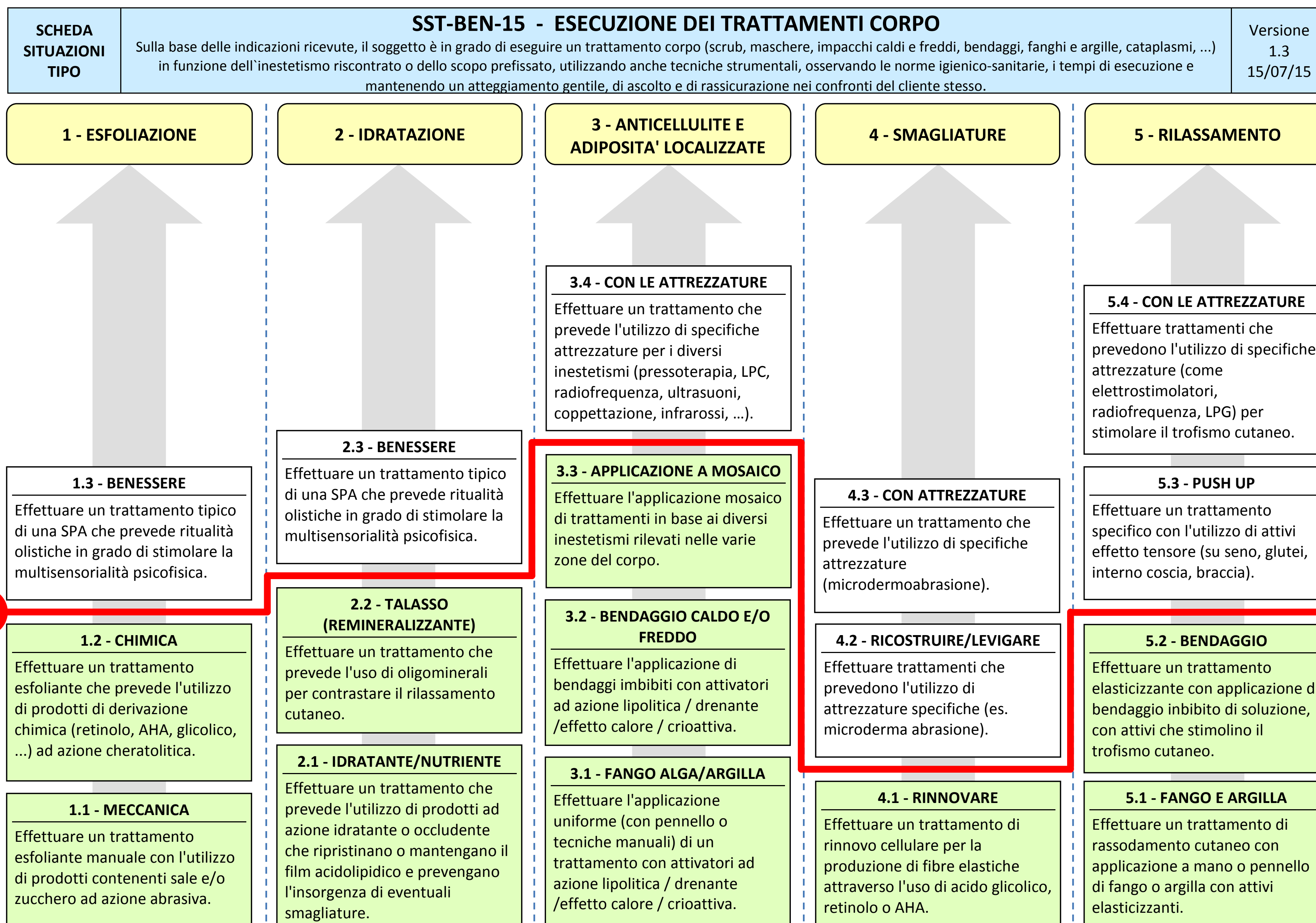
ESTETISTA

Codice	*Titolo della QPR*	*EQF*	*Nel profilo la QPR è sviluppata in modo:*	*Note sulle SST correlate*
QPR-BEN-13	Esecuzione dei servizi estetici di base (manicure, pedicure, epilazione)	3	Completo	
QPR-BEN-14	Esecuzione dei trattamenti viso	3	Completo	
QPR-BEN-15	Esecuzione dei trattamenti corpo	3	Completo	
QPR-BEN-16	Esecuzione dei massaggi estetici	3	Parziale	
QPR-BEN-18	Esecuzione del make-up	3	Parziale	

Per ciascuna delle QPR costituenti il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.


SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-BEN-13 - ESECUZIONE DEI SERVIZI ESTETICI DI BASE (MANICURE, PEDICURE, EPILAZIONE)
Sulla base delle indicazioni ricevute, il soggetto è in grado di eseguire i principali servizi estetici di base (manicure, pedicure, epilazione) con tecniche e apparecchiature diverse, riducendo il disagio della cliente, attuando eventuali rifiniture estetiche osservando le norme di igiene e sicurezza, i tempi di esecuzione e adottando un atteggiamento gentile, di ascolto e rassicurazione nei suoi confronti
Versione 1.3 15/07/15
1 - ESECUZIONE MANICURE
2 - ESECUZIONE PEDICURE
3 - APPLICAZIONE DELLO SMALTO
4 - EPILAZIONE
1.3 - TRATTAMENTO SCHIARENTE
Trattamenti depigmentanti/antiage con applicazione di idonei sieri e maschere
1.2 - TRATTAMENTO IDRATANTE E/O NUTRIENTE
Esfoliazione c/massaggio e applicazione di paraffina o argilla.
1.1 - MANICURE BASE
Scalzatura/taglio cuticole e limatura unghie, con le diverse procedure, rispettando la forma dell'unghia e/o la volontà della cliente.
2.3 - TRATTAMENTI CHERATOLITICI E DECONGESTIONANTI
Trattamenti drenanti, vasoprotettivi, lenitivi e crioattivi con eventuale utilizzo di frese per la rimozione di ispessimenti cutanei.
2.2 - TRATTAMENTO IDRATANTE E/O PURIFICANTE
Esfoliazione c/ massaggio e applicazione di paraffina o argilla.
2.1 - PEDICURE BASE
Scalzatura/taglio cuticole, limatura unghie e rimozione di eventuali ispessimenti cornei/callosità (con l'utilizzo di raspa).
3.5 - SEMIPERMANENTE CON NAIL ART
Applicazione di uno smalto semipermanente con decori a mano libera o applicazione di accessori per unghie.
3.4 - SMALTO SEMIPERMANENTE
Opacizzazione dell'unghia e applicazione dei primer, stesura di base, smalto e/o french e top finale tramite polimeralizzazione mediante lampada (UV o LED). Applicazione di smalto semipermanente scuro o french.
3.3 - FRENCH
Applicazione della base trasparente, stesura con pennello o spot della lunetta bianca nella parte terminale dell'unghia e copertura con smalto naturale
3.2 - SMALTO SCURO
Applicazione della base trasparente, stesura dello smalto scuro richiesto, rispettando l'estetica della mano.
3.1 - SMALTO CHIARO
Applicazione della base trasparente e stesura dello smalto chiaro e/o perlato.
4.4 - EPILAZIONE PERMANENTE
Effettuare l'epilazione definitiva con specifiche attrezzature (es. laser, luce pulsata, elettrocoagulazione, ...).
4.3 - CON PASTA DI ZUCCHERO
Eseguire l'epilazione facendo attenzione a strappare nella direzione del pelo.
4.2 - EPILAZIONE STANDARD SU ZONE SENSIBILI
Eseguire l'epilazione su zone sensibili (es. inguine, baffetti, sopraciglia, ...), utilizzando cera a temperatura corporea e a caldo.
4.1 - EPILAZIONE STANDARD
Eseguire l'epilazione arti inferiori, superiori e ascelle, stendendo la cera (es. miele, titanio, ...) e strappando contropelo.
Q
Q


SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-BEN-14 - ESECUZIONE DEI TRATTAMENTI VISO
Sulla base delle indicazioni ricevute, il soggetto è in grado di eseguire la pulizia e i trattamenti specifici del viso scegliendo i prodotti più adatti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza, dei tempi di esecuzione e di un atteggiamento gentile, di ascolto e rassicurazione nei confronti del cliente.
Versione 1.3 15/07/15
1 - ESFOLIAZIONE
1.3 - BENESSERE
Effettuare un trattamento tipico di una SPA che prevede ritualità olistiche in grado di stimolare la multisensorialità psicofisica.
1.2 - CHIMICA
Effettuare un trattamento esfoliante che prevede l'utilizzo di prodotti di derivazione chimica (es. retinolo, AHA, glicolico, ...) ad azione cheratolitica.
1.1 - MECCANICA
Effettuare un trattamento esfoliante manuale con l'utilizzo di prodotti ad azione leggermente abrasiva.
2 - IDRATANTI
2.4 - CON ATTREZZATURE
Effettuare un trattamento che prevede l'utilizzo di specifiche attrezzature come alta frequenza, ultrasuoni, radio frequenza.
2.3 - BENESSERE
Effettuare un trattamento al cioccolato, al miele e altri trattamenti aromatici tipici dei servizi SPA.
2.2 - TALASSO (REMINERALIZZANTE)
Effettuare un trattamento che prevede l'uso di oligominerali per contrastare il rilassamento cutaneo.
2.1 - IDRATANTE/NUTRIENTE
Effettuare un trattamento che prevede l'utilizzo di prodotti ad azione idratante o occludente che ripristinano o mantengano il film acidolipidico e prevengano l'insorgenza di solchi e rughe.
3 - SEBO-RIEQUILIBRANTI / DERMOPURIFICANTI
3.3 - CON ATTREZZATURE
Effettuare un trattamento che prevede l'utilizzo di specifiche attrezzature come alta frequenza, microdermoabrasione, ultrasuoni, laser.
3.2 - BENESSERE
Effettuare un trattamento che prevede l'uso di sostanze dalla formula delicata ma ricca di sostanze dermopurificanti e oligoelementi per purificare, regolarizzare, opacizzare e riparare.
3.1 - EQUILIBRANTE
Effettuare un trattamento di detersione profonda con l'utilizzo di prodotti ad azione dermopurificante e sebonormalizzante per riequilibrare la produzione sebacea, la dilatazione dei pori e contrastare il prurito e l'insorgenza di infezioni batteriche.
4 - DERMOLENITIVI
4.3 - CON ATTREZZATURE
Effettuare un trattamento che prevede l'utilizzo di specifiche attrezzature (es. ultrasuoni) per stimolare il rinnovo cellulare e la elasticizzazione dei tessuti cutanei.
4.2 - BENESSERE
Effettuare dei trattamenti dermolenitivi con l'utilizzo di ritualità manuali in contesti che stimolano la multisensorialità.
4.1 - LENITIVO
Effettuare un trattamento elasticizzante con applicazione di bandelettes inbibite di soluzione, con attivi dermolenitivi, disarrosanti, calmanti, decongestionanti.
5 - ANTI AGE
5.3 - CON ATTREZZATURE
Effettuare un trattamento che prevede l'utilizzo di specifiche attrezzature (es. radio frequenza, laser per fotoringiovanimento, ...) per stimolare il rinnovo cellulare e la elasticizzazione dei tessuti cutanei.
5.2 - BENESSERE
Effettuare dei trattamenti anti age, ossigenanti, elasticizzanti con l'utilizzo di ritualità manuali in contesti che stimolano la multisensorialità.
5.1 - RIDEFINIRE
Effettuare un trattamento elasticizzante con applicazione di bandelettes inbibite di soluzione, con attivi che stimolino di fibroblasti per la produzione di nuove fibre di elastina e collagene.
Q
Q


SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-BEN-15 - ESECUZIONE DEI TRATTAMENTI CORPO
Sulla base delle indicazioni ricevute, il soggetto è in grado di eseguire un trattamento corpo (scrub, maschere, impacchi caldi e freddi, bendaggi, fanghi e argille, cataplasmi, ...) in funzione dell`inestetismo riscontrato o dello scopo prefissato, utilizzando anche tecniche strumentali, osservando le norme igienico-sanitarie, i tempi di esecuzione e mantenendo un atteggiamento gentile, di ascolto e di rassicurazione nei confronti del cliente stesso.
Versione 1.3 15/07/15
1 - ESFOLIAZIONE
2 - IDRATAZIONE
3 - ANTICELLULITE E ADIPOSITA' LOCALIZZATE
4 - SMAGLIATURE
5 - RILASSAMENTO
3.4 - CON LE ATTREZZATURE
Effettuare un trattamento che prevede l'utilizzo di specifiche attrezzature per i diversi inestetismi (pressoterapia, LPC, radiofrequenza, ultrasuoni, coppettazione, infrarossi, ...).
5.4 - CON LE ATTREZZATURE
Effettuare trattamenti che prevedono l'utilizzo di specifiche attrezzature (come elettrostimolatori, radiofrequenza, LPG) per stimolare il trofismo cutaneo.
2.3 - BENESSERE
Effettuare un trattamento tipico di una SPA che prevede ritualità olistiche in grado di stimolare la multisensorialità psicofisica.
3.3 - APPLICAZIONE A MOSAICO
Effettuare l'applicazione mosaico di trattamenti in base ai diversi inestetismi rilevati nelle varie zone del corpo.
1.3 - BENESSERE
Effettuare un trattamento tipico di una SPA che prevede ritualità olistiche in grado di stimolare la multisensorialità psicofisica.
4.3 - CON ATTREZZATURE
Effettuare un trattamento che prevede l'utilizzo di specifiche attrezzature (microdermoabrasione).
5.3 - PUSH UP
Effettuare un trattamento specifico con l'utilizzo di attivi effetto tensore (su seno, glutei, interno coscia, braccia).
Q
Q
2.2 - TALASSO (REMINERALIZZANTE)
Effettuare un trattamento che prevede l'uso di oligominerali per contrastare il rilassamento cutaneo.
3.2 - BENDAGGIO CALDO E/O FREDDO
Effettuare l'applicazione di bendaggi imbibiti con attivatori ad azione lipolitica / drenante /effetto calore / crioattiva.
1.2 - CHIMICA
Effettuare un trattamento esfoliante che prevede l'utilizzo di prodotti di derivazione chimica (retinolo, AHA, glicolico, ...) ad azione cheratolitica.
4.2 - RICOSTRUIRE/LEVIGARE
Effettuare trattamenti che prevedono l'utilizzo di attrezzature specifiche (es. microderma abrasione).
5.2 - BENDAGGIO
Effettuare un trattamento elasticizzante con applicazione di bendaggio inbibito di soluzione, con attivi che stimolino il trofismo cutaneo.
2.1 - IDRATANTE/NUTRIENTE
Effettuare un trattamento che prevede l'utilizzo di prodotti ad azione idratante o occludente che ripristinano o mantengano il film acidolipidico e prevengano l'insorgenza di eventuali smagliature.
3.1 - FANGO ALGA/ARGILLA
Effettuare l'applicazione uniforme (con pennello o tecniche manuali) di un trattamento con attivatori ad azione lipolitica / drenante /effetto calore / crioattiva.
1.1 - MECCANICA
Effettuare un trattamento esfoliante manuale con l'utilizzo di prodotti contenenti sale e/o zucchero ad azione abrasiva.
4.1 - RINNOVARE
Effettuare un trattamento di rinnovo cellulare per la produzione di fibre elastiche attraverso l'uso di acido glicolico, retinolo o AHA.
5.1 - FANGO E ARGILLA
Effettuare un trattamento di rassodamento cutaneo con applicazione a mano o pennello di fango o argilla con attivi elasticizzanti.

SCHEDA SITUAZIONI TIPO	**SST-BEN-16 - ESECUZIONE DEI MASSAGGI ESTETICI** Sulla base delle indicazioni ricevute, il soggetto è in grado di eseguire un massaggio estetico (base, antistress, connettivale, linfodrenante) osservando le norme igienico-sanitarie, i tempi di esecuzione e utilizzando un atteggiamento gentile, di ascolto e di rassicurazione nei confronti del cliente.	Versione 1.3 15/07/15



SCHEDA SITUAZIONI TIPO	**SST-BEN-18 - ESECUZIONE DEL MAKE-UP** Sulla base delle indicazioni ricevute e dell'occasione per il quale viene realizzato (trucco da giorno, cena di gala, cerimonia, ...), il soggetto è in grado di eseguire un maquillage in parte o sulla totalità del viso osservando le norme igienico-sanitarie, i tempi di esecuzione e mantenendo un atteggiamento gentile, di ascolto e di rassicurazione nei confronti del cliente stesso.	Versione 1.2 15/07/15

1 - TRUCCO DA GIORNO

1.5 MORFOLOGICO

Realizzare un servizio su cliente matura individuando correzioni morfologiche del viso sapendo gestire prodotti più coprenti e di tonalità scura.

1.4 - CORRETTIVO

Realizzare un servizio su cliente matura individuando correzioni da eseguire su occhi/labbra/sopracciglia.

Q

1.3 - FOTOTIPO

Realizzare un servizio su cliente giovane con incarnati di etnie diverse con discromie utilizzando correttori specifici, gestendo la tecnica del chiaro/scuro.

1.2 - TRATTANTE

Realizzare un servizio su cliente giovane con pelle bianca e presenza di inestetismi, prevedendo altre procedure (infoltimento sopracciglie e ciglia, utilizzo rossetti, ...) e l'uso di prodotti tendenzialmente chiari in base al tipo di pelle riscontrato.

1.1 - EFFETTO NATURALE

Realizzare un servizio su cliente giovane con pelle bianca normale e viso regolare, prevedendo le principali procedure (pulizia sopracciglio, utilizzo ombretti, ...) e l'uso di prodotti dall'effetto naturale.

2 - TRUCCO DA SERA

2.3 - TECNICHE AVANZATE

Realizzare un servizio su cliente giovane con incarnati di etnie diverse e/o discromie, ponendo attenzione al trucco degli occhi (tecnica di smoky eyes) e utilizzando rossetti con nuance intense.

2.2 - TRATTANTE

Realizzare un servizio su cliente giovane con pelle bianca e presenza di inestetismi, prevedendo la pulizia e l'infoltimento del sopracciglio con l'uso di matite e/o eylaner e l'utilizzo della tecnica di sfumatura degli ombretti secondo la tecnica del chiaro/scuro.

2.1 - EFFETTO NATURALE

Realizzare un servizio su cliente giovane con pelle bianca normale e viso regolare, prevedendo le principali procedure (pulizia sopracciglio, utilizzo ombretti, ...), l'uso di prodotti opachi, iridescenti per creare punti luce.

3 - TRUCCO PER SPOSA

3.2 - EFFETTO CORRETTIVO

Realizzare un servizio su sposa che presenta inestetismi di vario genere, effettuando le correzioni necessarie, personalizzando il servizio in base alle caratteristiche della cliente sapendo dosare prodotti specifici per il trucco fotografico.

3.1 - EFFETTO NATURALE

Realizzare un servizio su sposa giovane con pelle bianca normale e viso regolare, prevedendo l'uso di prodotti a lunga tenuta e che siano opachi/iridescenti per creare punti luce.

4 - TRUCCO EVENTO (FASHION, SFILATA, FOTOGRAFICO)

4.1 - EFFETTO SORPRESA

Realizzare una creazione artistica attraverso l'utilizzo di acquacolor o prodotti specifici per il body painting.

Q

Area professionale: **SERVIZI ALLA PERSONA**

Settore economico professionale: **SERVIZI ALLA PERSONA**

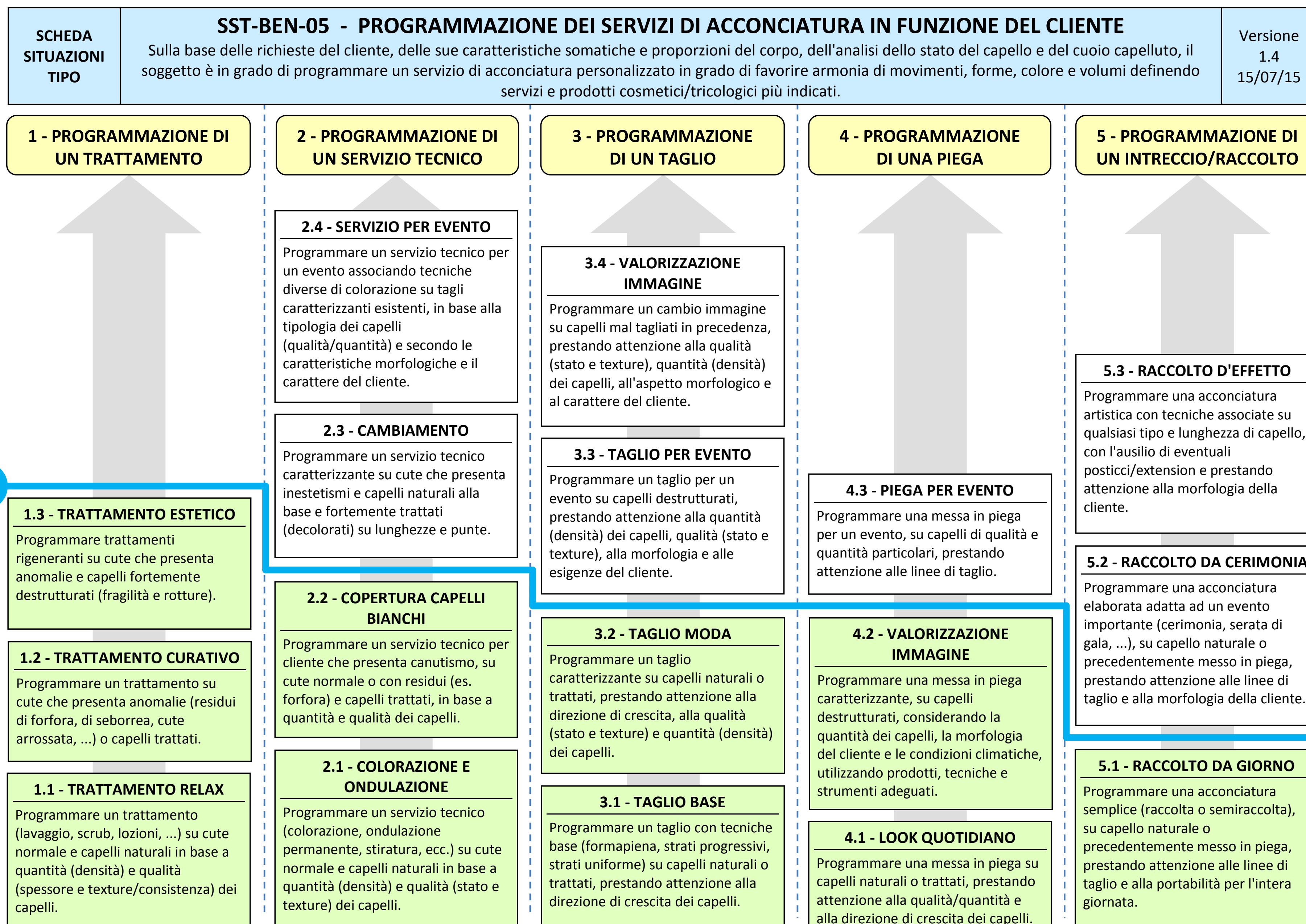
Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE DEL BENESSERE**

Standard professionali regionali per il Diploma professionale di:

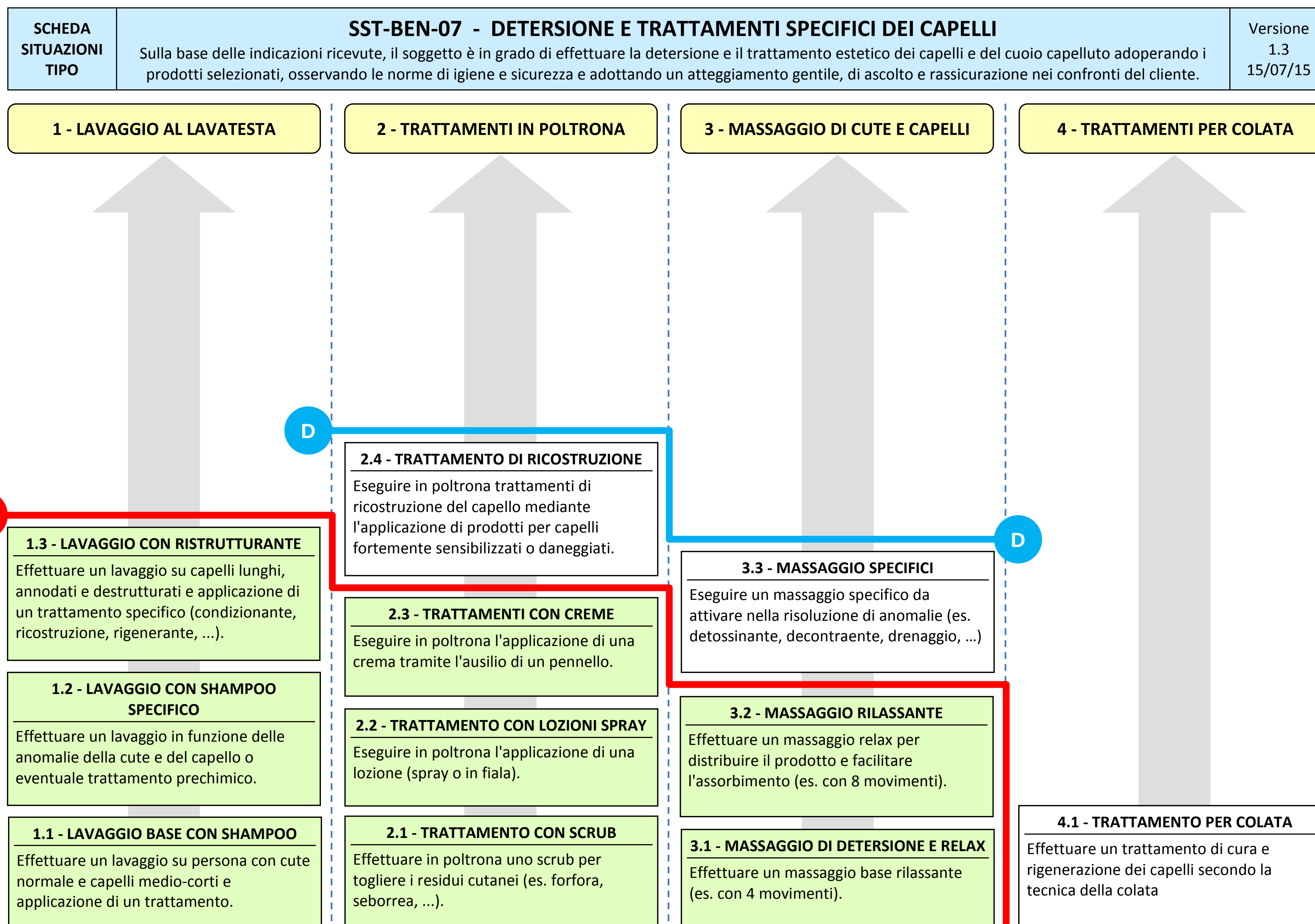
TECNICO DELL'ACCONCIATURA

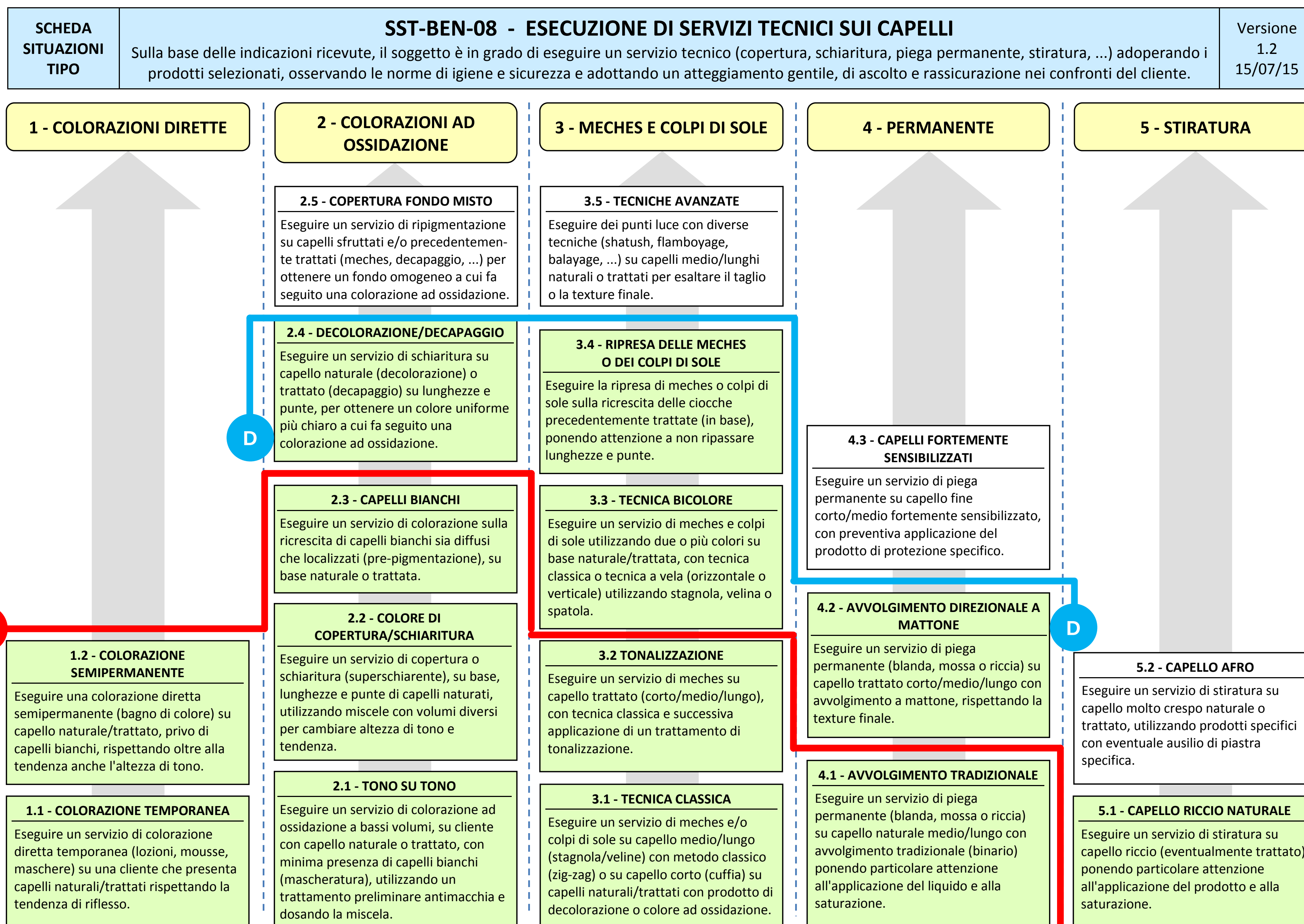
Codice	*Titolo della QPR*	*EQF*	*Nel profilo la QPR è sviluppata in modo:*	*Note sulle SST correlate*
QPR-BEN-02	Gestione operativa del salone di acconciatura	4	Parziale	La SST è in fase di elaborazione
QPR-BEN-05	Programmazione dei servizi di acconciatura in funzione del cliente	4	Completo	
QPR-BEN-07	Detersione e trattamenti specifici dei capelli	3	Esteso	
QPR-BEN-08	Esecuzione di servizi tecnici sui capelli	3	Parziale	
QPR-BEN-10	Acconciature con intrecci, raccolti e posticci	3	Completo	
QPR-BEN-11	Taglio dei capelli	3	Completo	

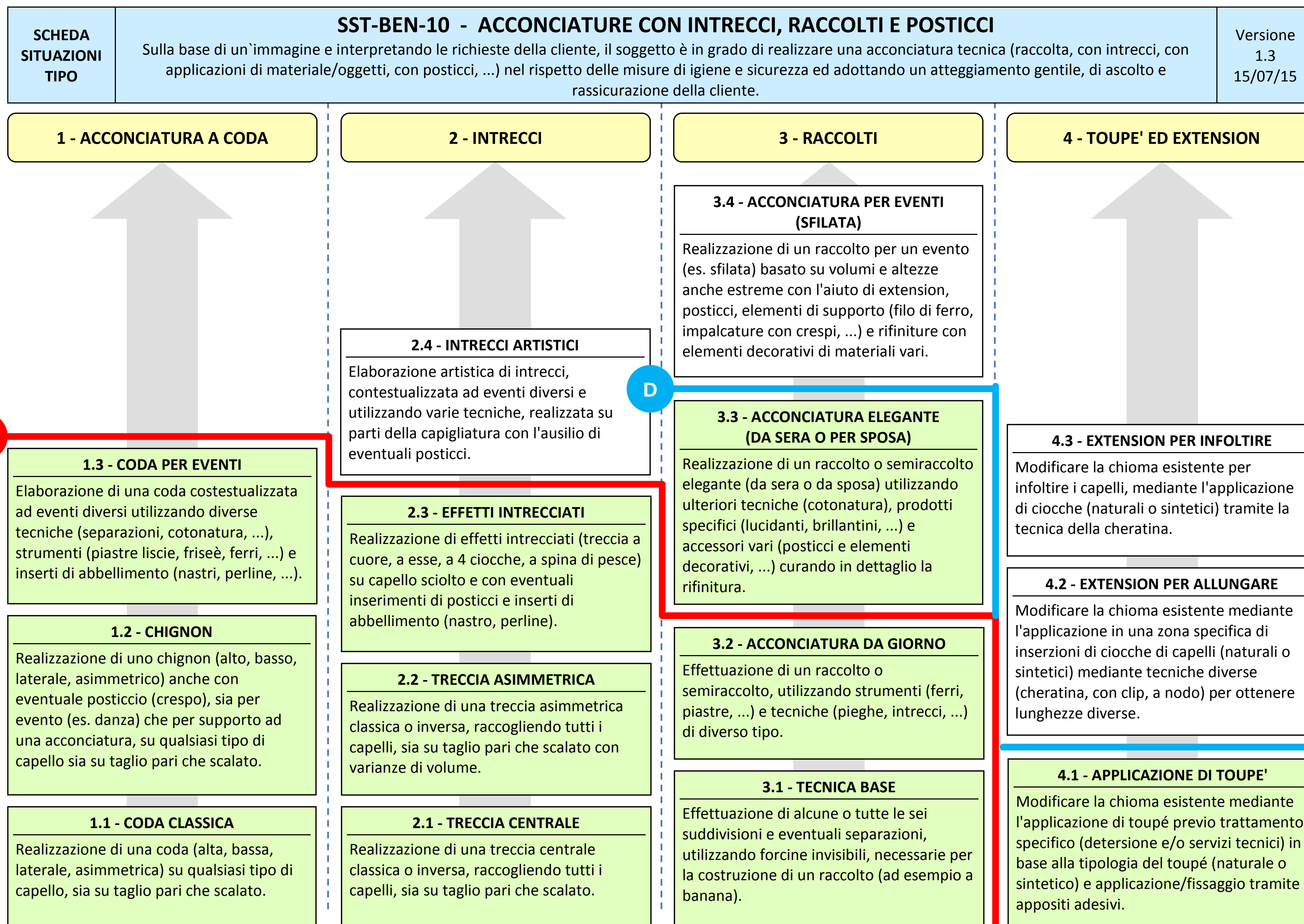
Per ciascuna delle QPR costituenti il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

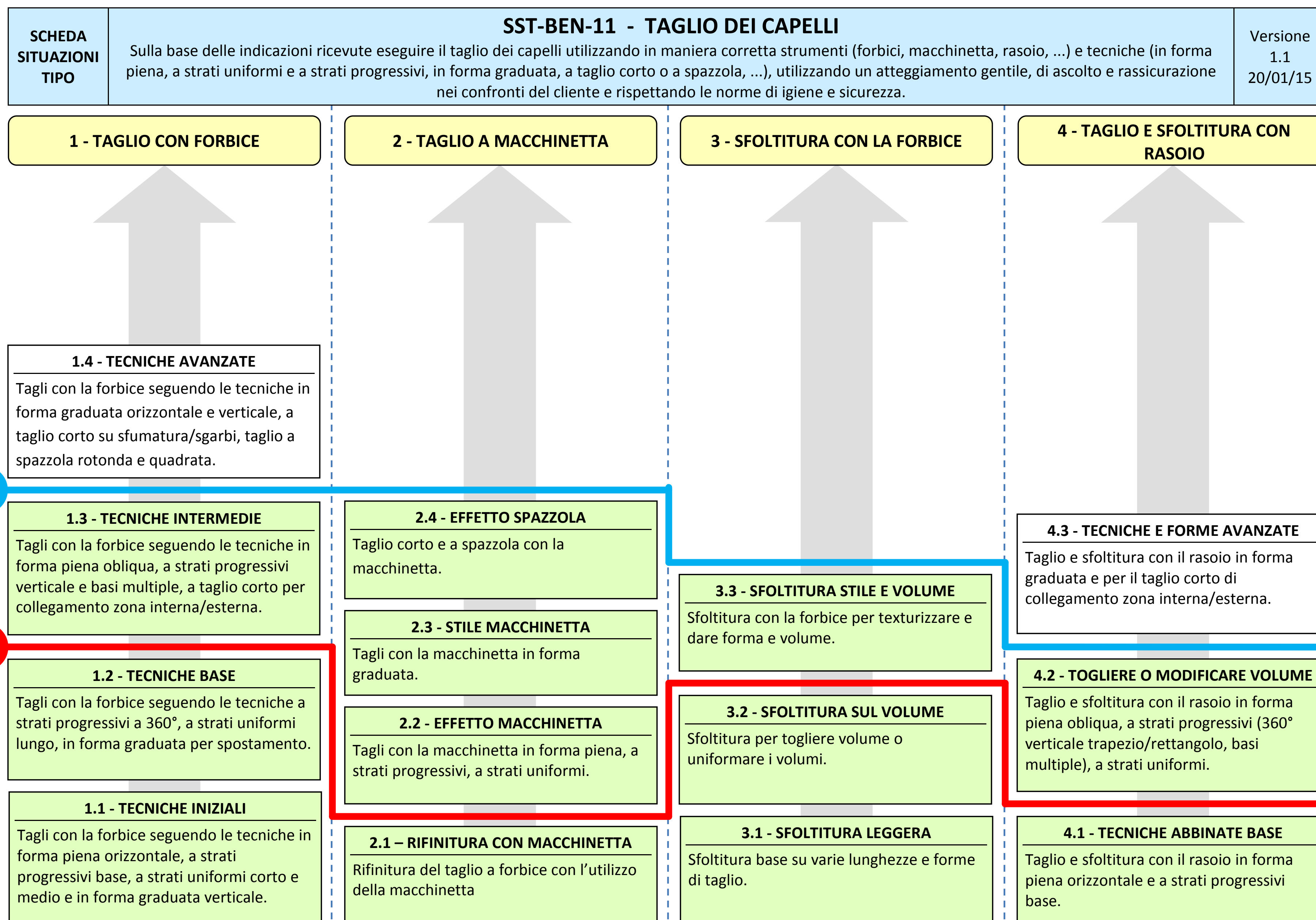

SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-BEN-05 - PROGRAMMAZIONE DEI SERVIZI DI ACCONCIATURA IN FUNZIONE DEL CLIENTE
Sulla base delle richieste del cliente, delle sue caratteristiche somatiche e proporzioni del corpo, dell'analisi dello stato del capello e del cuoio capelluto, il soggetto è in grado di programmare un servizio di acconciatura personalizzato in grado di favorire armonia di movimenti, forme, colore e volumi definendo servizi e prodotti cosmetici/tricologici più indicati.
Versione 1.4 15/07/15
1 - PROGRAMMAZIONE DI UN TRATTAMENTO
2 - PROGRAMMAZIONE DI UN SERVIZIO TECNICO
3 - PROGRAMMAZIONE DI UN TAGLIO
4 - PROGRAMMAZIONE DI UNA PIEGA
5 - PROGRAMMAZIONE DI UN INTRECCIO/RACCOLTO
1.3 - TRATTAMENTO ESTETICO
Programmare trattamenti rigeneranti su cute che presenta anomalie e capelli fortemente destrutturati (fragilità e rotture).
1.2 - TRATTAMENTO CURATIVO
Programmare un trattamento su cute che presenta anomalie (residui di forfora, di seborrea, cute arrossata, ...) o capelli trattati.
1.1 - TRATTAMENTO RELAX
Programmare un trattamento (lavaggio, scrub, lozioni, ...) su cute normale e capelli naturali in base a quantità (densità) e qualità (spessore e texture/consistenza) dei capelli.
2.4 - SERVIZIO PER EVENTO
Programmare un servizio tecnico per un evento associando tecniche diverse di colorazione su tagli caratterizzanti esistenti, in base alla tipologia dei capelli (qualità/quantità) e secondo le caratteristiche morfologiche e il carattere del cliente.
2.3 - CAMBIAMENTO
Programmare un servizio tecnico caratterizzante su cute che presenta inestetismi e capelli naturali alla base e fortemente trattati (decolorati) su lunghezze e punte.
2.2 - COPERTURA CAPELLI BIANCHI
Programmare un servizio tecnico per cliente che presenta canutismo, su cute normale o con residui (es. forfora) e capelli trattati, in base a quantità e qualità dei capelli.
2.1 - COLORAZIONE E ONDULAZIONE
Programmare un servizio tecnico (colorazione, ondulazione permanente, stiratura, ecc.) su cute normale e capelli naturali in base a quantità (densità) e qualità (stato e texture) dei capelli.
3.4 - VALORIZZAZIONE IMMAGINE
Programmare un cambio immagine su capelli mal tagliati in precedenza, prestando attenzione alla qualità (stato e texture), quantità (densità) dei capelli, all'aspetto morfologico e al carattere del cliente.
3.3 - TAGLIO PER EVENTO
Programmare un taglio per un evento su capelli destrutturati, prestando attenzione alla quantità (densità) dei capelli, qualità (stato e texture), alla morfologia e alle esigenze del cliente.
3.2 - TAGLIO MODA
Programmare un taglio caratterizzante su capelli naturali o trattati, prestando attenzione alla direzione di crescita, alla qualità (stato e texture) e quantità (densità) dei capelli.
3.1 - TAGLIO BASE
Programmare un taglio con tecniche base (formapiena, strati progressivi, strati uniforme) su capelli naturali o trattati, prestando attenzione alla direzione di crescita dei capelli.
4.3 - PIEGA PER EVENTO
Programmare una messa in piega per un evento, su capelli di qualità e quantità particolari, prestando attenzione alle linee di taglio.
4.2 - VALORIZZAZIONE IMMAGINE
Programmare una messa in piega caratterizzante, su capelli destrutturati, considerando la quantità dei capelli, la morfologia del cliente e le condizioni climatiche, utilizzando prodotti, tecniche e strumenti adeguati.
4.1 - LOOK QUOTIDIANO
Programmare una messa in piega su capelli naturali o trattati, prestando attenzione alla qualità/quantità e alla direzione di crescita dei capelli.
5.3 - RACCOLTO D'EFFETTO
Programmare una acconciatura artistica con tecniche associate su qualsiasi tipo e lunghezza di capello, con l'ausilio di eventuali posticci/extension e prestando attenzione alla morfologia della cliente.
5.2 - RACCOLTO DA CERIMONIA
Programmare una acconciatura elaborata adatta ad un evento importante (cerimonia, serata di gala, ...), su capello naturale o precedentemente messo in piega, prestando attenzione alle linee di taglio e alla morfologia della cliente.
5.1 - RACCOLTO DA GIORNO
Programmare una acconciatura semplice (raccolta o semiraccolta), su capello naturale o precedentemente messo in piega, prestando attenzione alle linee di taglio e alla portabilità per l'intera giornata.
D
D

SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-BEN-07 - DETERSIONE E TRATTAMENTI SPECIFICI DEI CAPELLI Sulla base delle indicazioni ricevute, il soggetto è in grado di effettuare la detersione e il trattamento estetico dei capelli e del cuoio capelluto adoperando i prodotti selezionati, osservando le norme di igiene e sicurezza e adottando un atteggiamento gentile, di ascolto e rassicurazione nei confronti del cliente.	Versione 1.3 15/07/15




SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-BEN-08 - ESECUZIONE DI SERVIZI TECNICI SUI CAPELLI
Sulla base delle indicazioni ricevute, il soggetto è in grado di eseguire un servizio tecnico (copertura, schiaritura, piega permanente, stiratura, ...) adoperando i prodotti selezionati, osservando le norme di igiene e sicurezza e adottando un atteggiamento gentile, di ascolto e rassicurazione nei confronti del cliente.
Versione 1.2 15/07/15
1 - COLORAZIONI DIRETTE
2 - COLORAZIONI AD OSSIDAZIONE
3 - MECHES E COLPI DI SOLE
4 - PERMANENTE
5 - STIRATURA
2.5 - COPERTURA FONDO MISTO
Eseguire un servizio di ripigmentazione su capelli sfruttati e/o precedentemente trattati (meches, decapaggio, ...) per ottenere un fondo omogeneo a cui fa seguito una colorazione ad ossidazione.
3.5 - TECNICHE AVANZATE
Eseguire dei punti luce con diverse tecniche (shatush, flamboyage, balayage, ...) su capelli medio/lunghi naturali o trattati per esaltare il taglio o la texture finale.
2.4 - DECOLORAZIONE/DECAPAGGIO
Eseguire un servizio di schiaritura su capello naturale (decolorazione) o trattato (decapaggio) su lunghezze e punte, per ottenere un colore uniforme più chiaro a cui fa seguito una colorazione ad ossidazione.
3.4 - RIPRESA DELLE MECHES O DEI COLPI DI SOLE
Eseguire la ripresa di meches o colpi di sole sulla ricrescita delle ciocche precedentemente trattate (in base), ponendo attenzione a non ripassare lunghezze e punte.
4.3 - CAPELLI FORTEMENTE SENSIBILIZZATI
Eseguire un servizio di piega permanente su capello fine corto/medio fortemente sensibilizzato, con preventiva applicazione del prodotto di protezione specifico.
D
2.3 - CAPELLI BIANCHI
Eseguire un servizio di colorazione sulla ricrescita di capelli bianchi sia diffusi che localizzati (pre-pigmentazione), su base naturale o trattata.
3.3 - TECNICA BICOLORE
Eseguire un servizio di meches e colpi di sole utilizzando due o più colori su base naturale/trattata, con tecnica classica o tecnica a vela (orizzontale o verticale) utilizzando stagnola, velina o spatola.
Q
4.2 - AVVOLGIMENTO DIREZIONALE A MATTONE
Eseguire un servizio di piega permanente (blanda, mossa o riccia) su capello trattato corto/medio/lungo con avvolgimento a mattone, rispettando la texture finale.
D
2.2 - COLORE DI COPERTURA/SCHIARITURA
Eseguire un servizio di copertura o schiaritura (superschiarente), su base, lunghezze e punte di capelli naturati, utilizzando miscele con volumi diversi per cambiare altezza di tono e tendenza.
1.2 - COLORAZIONE SEMIPERMANENTE
Eseguire una colorazione diretta semipermanente (bagno di colore) su capello naturale/trattato, privo di capelli bianchi, rispettando oltre alla tendenza anche l'altezza di tono.
3.2 TONALIZZAZIONE
Eseguire un servizio di meches su capello trattato (corto/medio/lungo), con tecnica classica e successiva applicazione di un trattamento di tonalizzazione.
5.2 - CAPELLO AFRO
Eseguire un servizio di stiratura su capello molto crespo naturale o trattato, utilizzando prodotti specifici con eventuale ausilio di piastra specifica.
2.1 - TONO SU TONO
Eseguire un servizio di colorazione ad ossidazione a bassi volumi, su cliente con capello naturale o trattato, con minima presenza di capelli bianchi (mascheratura), utilizzando un trattamento preliminare antimacchia e dosando la miscela.
1.1 - COLORAZIONE TEMPORANEA
Eseguire un servizio di colorazione diretta temporanea (lozioni, mousse, maschere) su una cliente che presenta capelli naturali/trattati rispettando la tendenza di riflesso.
3.1 - TECNICA CLASSICA
Eseguire un servizio di meches e/o colpi di sole su capello medio/lungo (stagnola/veline) con metodo classico (zig-zag) o su capello corto (cuffia) su capelli naturali/trattati con prodotto di decolorazione o colore ad ossidazione.
4.1 - AVVOLGIMENTO TRADIZIONALE
Eseguire un servizio di piega permanente (blanda, mossa o riccia) su capello naturale medio/lungo con avvolgimento tradizionale (binario) ponendo particolare attenzione all'applicazione del liquido e alla saturazione.
5.1 - CAPELLO RICCIO NATURALE
Eseguire un servizio di stiratura su capello riccio (eventualmente trattato) ponendo particolare attenzione all'applicazione del prodotto e alla saturazione.
Q


SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-BEN-10 - ACCONCIATURE CON INTRECCI, RACCOLTI E POSTICCI
Sulla base di un`immagine e interpretando le richieste della cliente, il soggetto è in grado di realizzare una acconciatura tecnica (raccolta, con intrecci, con applicazioni di materiale/oggetti, con posticci, ...) nel rispetto delle misure di igiene e sicurezza ed adottando un atteggiamento gentile, di ascolto e rassicurazione della cliente.
Versione 1.3 15/07/15
1 - ACCONCIATURA A CODA
2 - INTRECCI
3 - RACCOLTI
4 - TOUPE' ED EXTENSION
3.4 - ACCONCIATURA PER EVENTI (SFILATA)
Realizzazione di un raccolto per un evento (es. sfilata) basato su volumi e altezze anche estreme con l'aiuto di extension, posticci, elementi di supporto (filo di ferro, impalcature con crespi, ...) e rifiniture con elementi decorativi di materiali vari.
2.4 - INTRECCI ARTISTICI
Elaborazione artistica di intrecci, contestualizzata ad eventi diversi e utilizzando varie tecniche, realizzata su parti della capigliatura con l'ausilio di eventuali posticci.
D
3.3 - ACCONCIATURA ELEGANTE (DA SERA O PER SPOSA)
Realizzazione di un raccolto o semiraccolto elegante (da sera o da sposa) utilizzando ulteriori tecniche (cotonatura), prodotti specifici (lucidanti, brillantini, ...) e accessori vari (posticci e elementi decorativi, ...) curando in dettaglio la rifinitura.
Q
1.3 - CODA PER EVENTI
Elaborazione di una coda costestualizzata ad eventi diversi utilizzando diverse tecniche (separazioni, cotonatura, ...), strumenti (piastre liscie, friseè, ferri, ...) e inserti di abbellimento (nastri, perline, ...).
2.3 - EFFETTI INTRECCIATI
Realizzazione di effetti intrecciati (treccia a cuore, a esse, a 4 ciocche, a spina di pesce) su capello sciolto e con eventuali inserimenti di posticci e inserti di abbellimento (nastro, perline).
4.3 - EXTENSION PER INFOLTIRE
Modificare la chioma esistente per infoltire i capelli, mediante l'applicazione di ciocche (naturali o sintetici) tramite la tecnica della cheratina.
4.2 - EXTENSION PER ALLUNGARE
Modificare la chioma esistente mediante l'applicazione in una zona specifica di inserzioni di ciocche di capelli (naturali o sintetici) mediante tecniche diverse (cheratina, con clip, a nodo) per ottenere lunghezze diverse.
1.2 - CHIGNON
Realizzazione di uno chignon (alto, basso, laterale, asimmetrico) anche con eventuale posticcio (crespo), sia per evento (es. danza) che per supporto ad una acconciatura, su qualsiasi tipo di capello sia su taglio pari che scalato.
2.2 - TRECCIA ASIMMETRICA
Realizzazione di una treccia asimmetrica classica o inversa, raccogliendo tutti i capelli, sia su taglio pari che scalato con varianze di volume.
3.2 - ACCONCIATURA DA GIORNO
Effettuazione di un raccolto o semiraccolto, utilizzando strumenti (ferri, piastre, ...) e tecniche (pieghe, intrecci, ...) di diverso tipo.
D
1.1 - CODA CLASSICA
Realizzazione di una coda (alta, bassa, laterale, asimmetrica) su qualsiasi tipo di capello, sia su taglio pari che scalato.
2.1 - TRECCIA CENTRALE
Realizzazione di una treccia centrale classica o inversa, raccogliendo tutti i capelli, sia su taglio pari che scalato.
3.1 - TECNICA BASE
Effettuazione di alcune o tutte le sei suddivisioni e eventuali separazioni, utilizzando forcine invisibili, necessarie per la costruzione di un raccolto (ad esempio a banana).
4.1 - APPLICAZIONE DI TOUPE'
Modificare la chioma esistente mediante l'applicazione di toupé previo trattamento specifico (detersione e/o servizi tecnici) in base alla tipologia del toupé (naturale o sintetico) e applicazione/fissaggio tramite appositi adesivi.
Q


SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-BEN-11 - TAGLIO DEI CAPELLI
Sulla base delle indicazioni ricevute eseguire il taglio dei capelli utilizzando in maniera corretta strumenti (forbici, macchinetta, rasoio, ...) e tecniche (in forma piena, a strati uniformi e a strati progressivi, in forma graduata, a taglio corto o a spazzola, ...), utilizzando un atteggiamento gentile, di ascolto e rassicurazione nei confronti del cliente e rispettando le norme di igiene e sicurezza.
Versione 1.1 20/01/15
1 - TAGLIO CON FORBICE
2 - TAGLIO A MACCHINETTA
3 - SFOLTITURA CON LA FORBICE
4 - TAGLIO E SFOLTITURA CON RASOIO
1.4 - TECNICHE AVANZATE
Tagli con la forbice seguendo le tecniche in forma graduata orizzontale e verticale, a taglio corto su sfumatura/sgarbi, taglio a spazzola rotonda e quadrata.
D
1.3 - TECNICHE INTERMEDIE
Tagli con la forbice seguendo le tecniche in forma piena obliqua, a strati progressivi verticale e basi multiple, a taglio corto per collegamento zona interna/esterna.
Q
1.2 - TECNICHE BASE
Tagli con la forbice seguendo le tecniche a strati progressivi a 360°, a strati uniformi lungo, in forma graduata per spostamento.
1.1 - TECNICHE INIZIALI
Tagli con la forbice seguendo le tecniche in forma piena orizzontale, a strati progressivi base, a strati uniformi corto e medio e in forma graduata verticale.
2.4 - EFFETTO SPAZZOLA
Taglio corto e a spazzola con la macchinetta.
2.3 - STILE MACCHINETTA
Tagli con la macchinetta in forma graduata.
2.2 - EFFETTO MACCHINETTA
Tagli con la macchinetta in forma piena, a strati progressivi, a strati uniformi.
2.1 – RIFINITURA CON MACCHINETTA
Rifinitura del taglio a forbice con l'utilizzo della macchinetta
3.3 - SFOLTITURA STILE E VOLUME
Sfoltitura con la forbice per texturizzare e dare forma e volume.
3.2 - SFOLTITURA SUL VOLUME
Sfoltitura per togliere volume o uniformare i volumi.
3.1 - SFOLTITURA LEGGERA
Sfoltitura base su varie lunghezze e forme di taglio.
4.3 - TECNICHE E FORME AVANZATE
Taglio e sfoltitura con il rasoio in forma graduata e per il taglio corto di collegamento zona interna/esterna.
D
4.2 - TOGLIERE O MODIFICARE VOLUME
Taglio e sfoltitura con il rasoio in forma piena obliqua, a strati progressivi (360° verticale trapezio/rettangolo, basi multiple), a strati uniformi.
Q
4.1 - TECNICHE ABBINATE BASE
Taglio e sfoltitura con il rasoio in forma piena orizzontale e a strati progressivi base.

Area professionale: **SERVIZI ALLA PERSONA**

Settore economico professionale: **SERVIZI ALLA PERSONA**

Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE DEL BENESSERE**

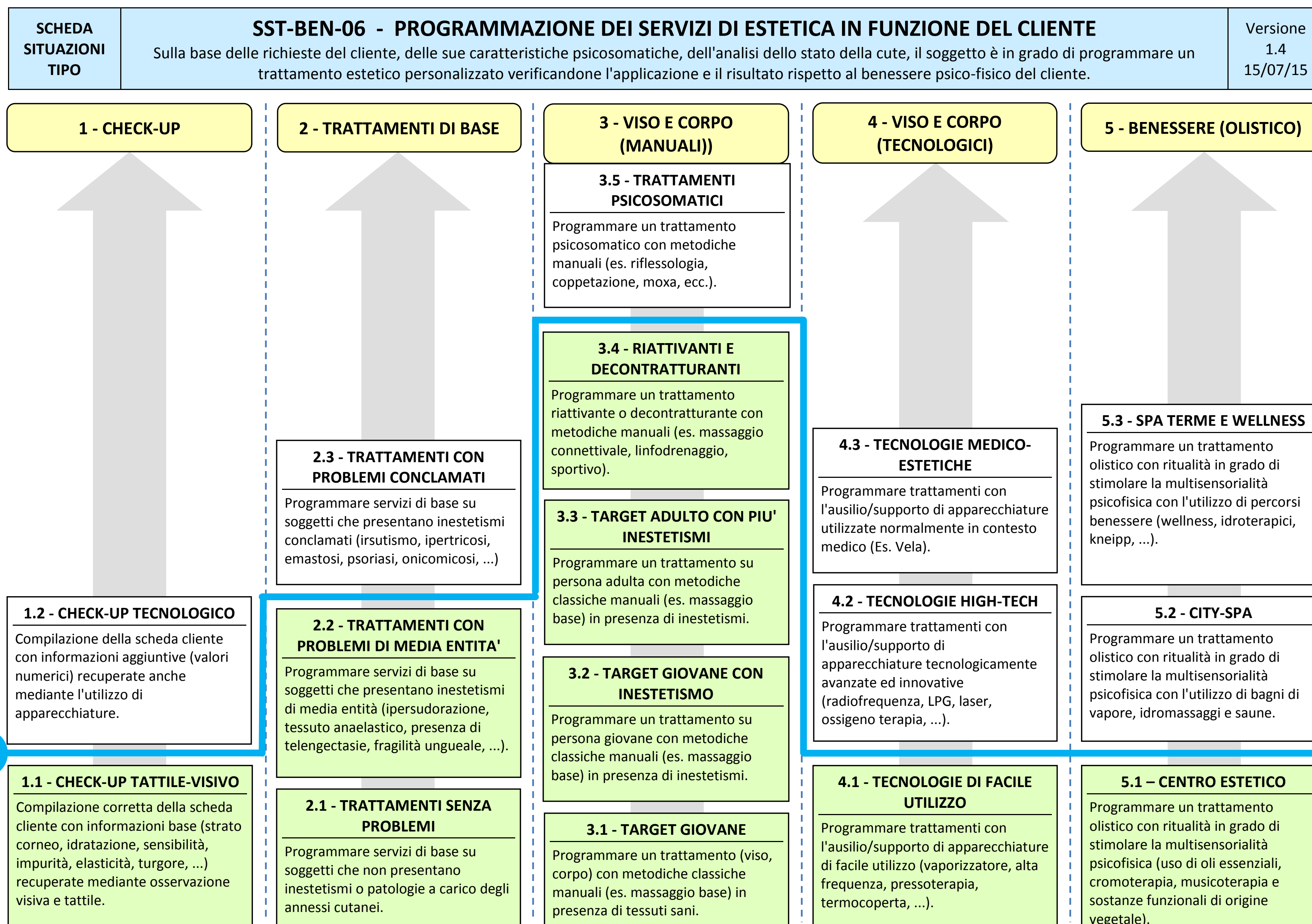
Standard professionali regionali per il Diploma professionale di:

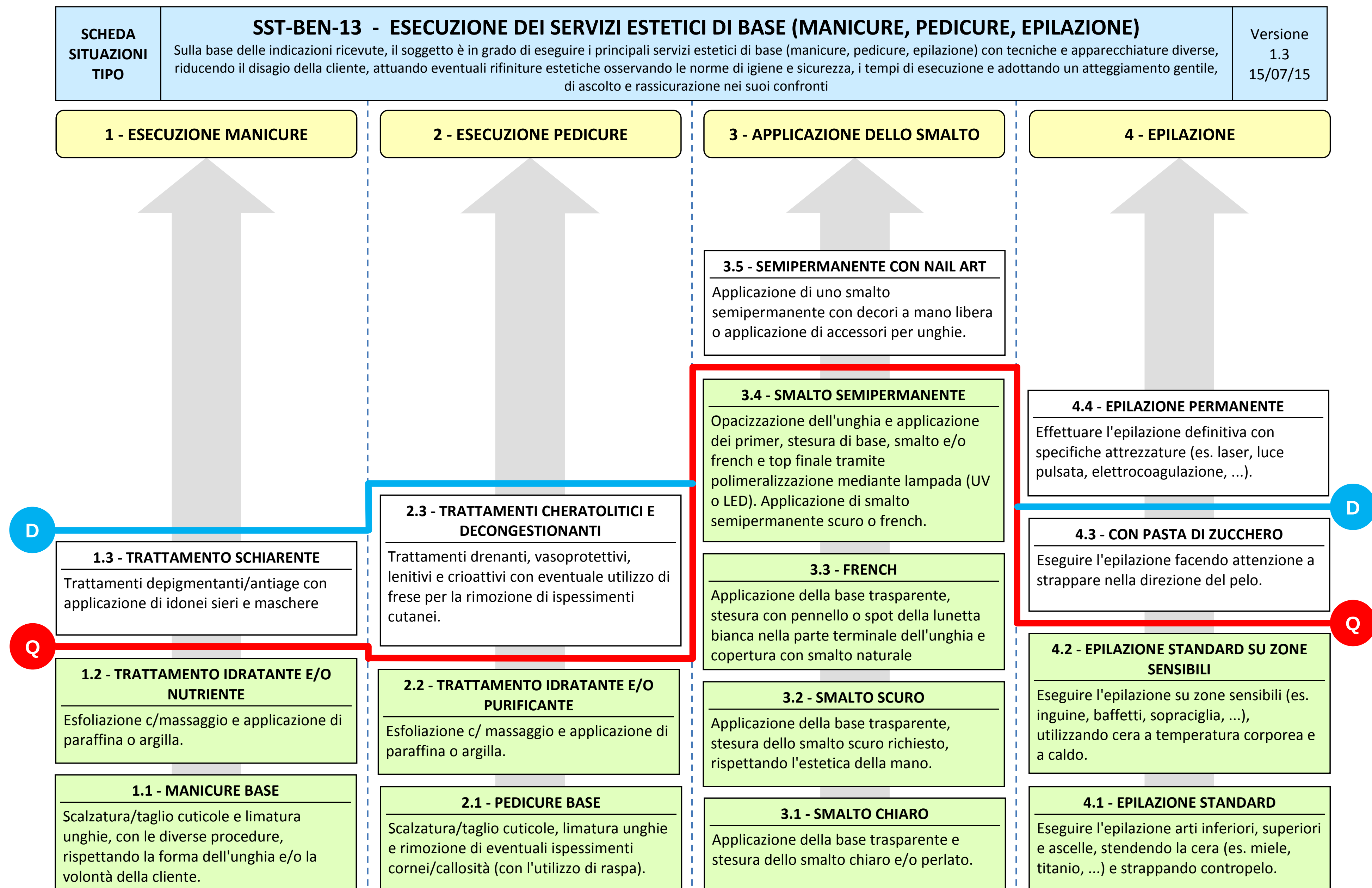
TECNICO DEI TRATTAMENTI ESTETICI

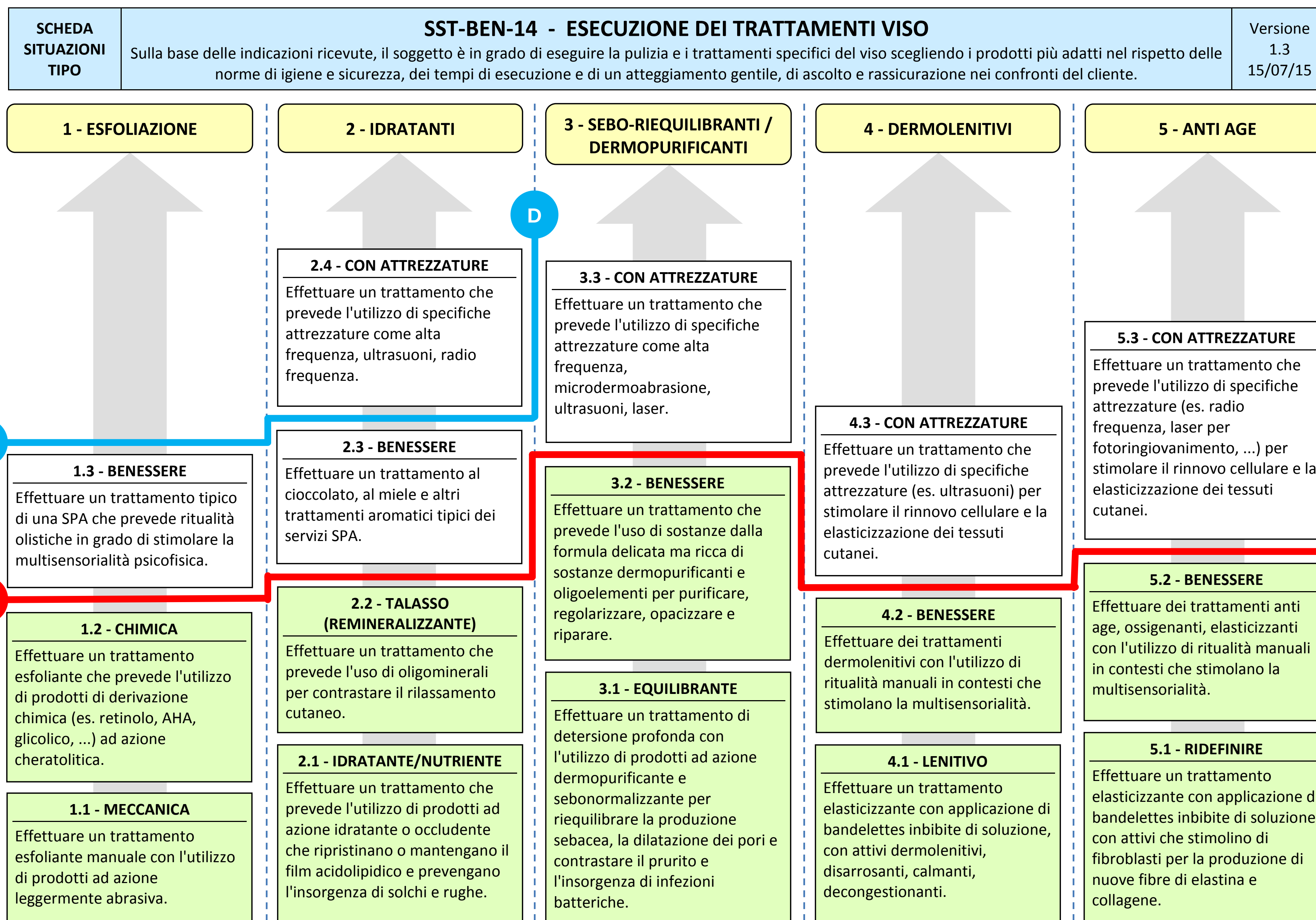
Codice	*Titolo della QPR*	*EQF*	*Nel profilo la QPR è sviluppata in modo:*	*Note sulle SST correlate*
QPR-BEN-03	Gestione operativa del centro estetico	4	Parziale	La SST è in fase di elaborazione
QPR-BEN-06	Programmazione dei servizi di estetica in funzione del cliente	4	Completo	
QPR-BEN-13	Esecuzione dei servizi estetici di base (manicure, pedicure, epilazione)	3	Esteso	
QPR-BEN-14	Esecuzione dei trattamenti viso	3	Esteso	
QPR-BEN-15	Esecuzione dei trattamenti corpo	3	Esteso	
QPR-BEN-16	Esecuzione dei massaggi estetici	3	Completo	
QPR-BEN-17	Progettazione di un servizio di make-up	4	Parziale	La SST è in fase di elaborazione
QPR-BEN-18	Esecuzione del make-up	3	Completo	
QPR-BEN-19	Esecuzione della ricostruzione	3	Parziale	La SST è in fase di elaborazione

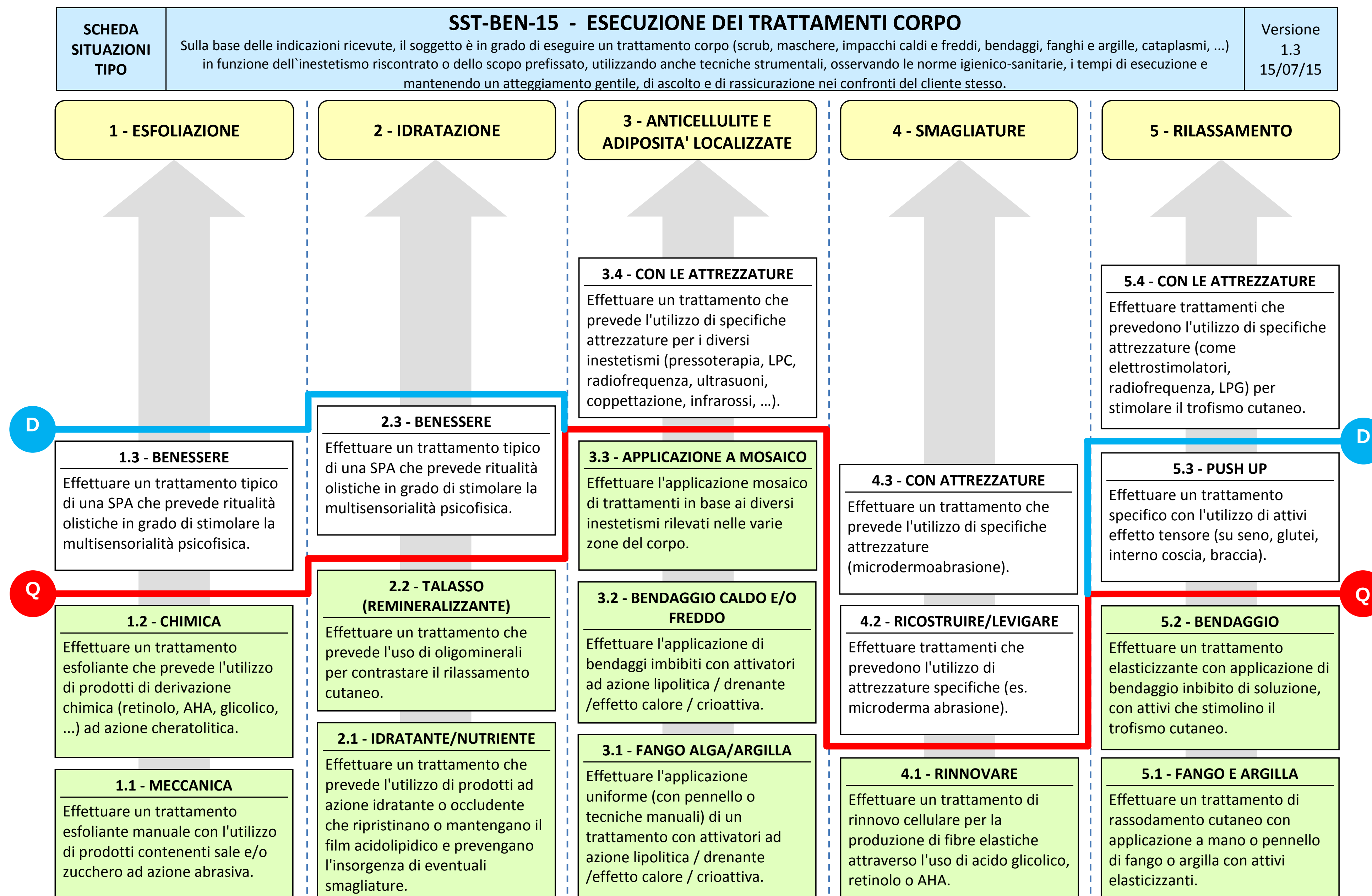
Per ciascuna delle QPR costituenti il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-BEN-06 - PROGRAMMAZIONE DEI SERVIZI DI ESTETICA IN FUNZIONE DEL CLIENTE Sulla base delle richieste del cliente, delle sue caratteristiche psicosomatiche, dell'analisi dello stato della cute, il soggetto è in grado di programmare un trattamento estetico personalizzato verificandone l'applicazione e il risultato rispetto al benessere psico-fisico del cliente.	Versione 1.4 15/07/15




SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-BEN-13 - ESECUZIONE DEI SERVIZI ESTETICI DI BASE (MANICURE, PEDICURE, EPILAZIONE)
Sulla base delle indicazioni ricevute, il soggetto è in grado di eseguire i principali servizi estetici di base (manicure, pedicure, epilazione) con tecniche e apparecchiature diverse, riducendo il disagio della cliente, attuando eventuali rifiniture estetiche osservando le norme di igiene e sicurezza, i tempi di esecuzione e adottando un atteggiamento gentile, di ascolto e rassicurazione nei suoi confronti
Versione 1.3 15/07/15
1 - ESECUZIONE MANICURE
2 - ESECUZIONE PEDICURE
3 - APPLICAZIONE DELLO SMALTO
4 - EPILAZIONE
3.5 - SEMIPERMANENTE CON NAIL ART
Applicazione di uno smalto semipermanente con decori a mano libera o applicazione di accessori per unghie.
3.4 - SMALTO SEMIPERMANENTE
Opacizzazione dell'unghia e applicazione dei primer, stesura di base, smalto e/o french e top finale tramite polimeralizzazione mediante lampada (UV o LED). Applicazione di smalto semipermanente scuro o french.
4.4 - EPILAZIONE PERMANENTE
Effettuare l'epilazione definitiva con specifiche attrezzature (es. laser, luce pulsata, elettrocoagulazione, ...).
D
2.3 - TRATTAMENTI CHERATOLITICI E DECONGESTIONANTI
Trattamenti drenanti, vasoprotettivi, lenitivi e crioattivi con eventuale utilizzo di frese per la rimozione di ispessimenti cutanei.
D
1.3 - TRATTAMENTO SCHIARENTE
Trattamenti depigmentanti/antiage con applicazione di idonei sieri e maschere
4.3 - CON PASTA DI ZUCCHERO
Eseguire l'epilazione facendo attenzione a strappare nella direzione del pelo.
3.3 - FRENCH
Applicazione della base trasparente, stesura con pennello o spot della lunetta bianca nella parte terminale dell'unghia e copertura con smalto naturale
Q
Q
1.2 - TRATTAMENTO IDRATANTE E/O NUTRIENTE
Esfoliazione c/massaggio e applicazione di paraffina o argilla.
2.2 - TRATTAMENTO IDRATANTE E/O PURIFICANTE
Esfoliazione c/ massaggio e applicazione di paraffina o argilla.
4.2 - EPILAZIONE STANDARD SU ZONE SENSIBILI
Eseguire l'epilazione su zone sensibili (es. inguine, baffetti, sopraciglia, ...), utilizzando cera a temperatura corporea e a caldo.
3.2 - SMALTO SCURO
Applicazione della base trasparente, stesura dello smalto scuro richiesto, rispettando l'estetica della mano.
1.1 - MANICURE BASE
Scalzatura/taglio cuticole e limatura unghie, con le diverse procedure, rispettando la forma dell'unghia e/o la volontà della cliente.
2.1 - PEDICURE BASE
Scalzatura/taglio cuticole, limatura unghie e rimozione di eventuali ispessimenti cornei/callosità (con l'utilizzo di raspa).
3.1 - SMALTO CHIARO
Applicazione della base trasparente e stesura dello smalto chiaro e/o perlato.
4.1 - EPILAZIONE STANDARD
Eseguire l'epilazione arti inferiori, superiori e ascelle, stendendo la cera (es. miele, titanio, ...) e strappando contropelo.


SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-BEN-14 - ESECUZIONE DEI TRATTAMENTI VISO
Sulla base delle indicazioni ricevute, il soggetto è in grado di eseguire la pulizia e i trattamenti specifici del viso scegliendo i prodotti più adatti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza, dei tempi di esecuzione e di un atteggiamento gentile, di ascolto e rassicurazione nei confronti del cliente.
Versione 1.3 15/07/15
1 - ESFOLIAZIONE
2 - IDRATANTI
3 - SEBO-RIEQUILIBRANTI / DERMOPURIFICANTI
4 - DERMOLENITIVI
5 - ANTI AGE
D
Q
1.3 - BENESSERE
Effettuare un trattamento tipico di una SPA che prevede ritualità olistiche in grado di stimolare la multisensorialità psicofisica.
1.2 - CHIMICA
Effettuare un trattamento esfoliante che prevede l'utilizzo di prodotti di derivazione chimica (es. retinolo, AHA, glicolico, ...) ad azione cheratolitica.
1.1 - MECCANICA
Effettuare un trattamento esfoliante manuale con l'utilizzo di prodotti ad azione leggermente abrasiva.
2.4 - CON ATTREZZATURE
Effettuare un trattamento che prevede l'utilizzo di specifiche attrezzature come alta frequenza, ultrasuoni, radio frequenza.
2.3 - BENESSERE
Effettuare un trattamento al cioccolato, al miele e altri trattamenti aromatici tipici dei servizi SPA.
2.2 - TALASSO (REMINERALIZZANTE)
Effettuare un trattamento che prevede l'uso di oligominerali per contrastare il rilassamento cutaneo.
2.1 - IDRATANTE/NUTRIENTE
Effettuare un trattamento che prevede l'utilizzo di prodotti ad azione idratante o occludente che ripristinano o mantengano il film acidolipidico e prevengano l'insorgenza di solchi e rughe.
3.3 - CON ATTREZZATURE
Effettuare un trattamento che prevede l'utilizzo di specifiche attrezzature come alta frequenza, microdermoabrasione, ultrasuoni, laser.
3.2 - BENESSERE
Effettuare un trattamento che prevede l'uso di sostanze dalla formula delicata ma ricca di sostanze dermopurificanti e oligoelementi per purificare, regolarizzare, opacizzare e riparare.
3.1 - EQUILIBRANTE
Effettuare un trattamento di detersione profonda con l'utilizzo di prodotti ad azione dermopurificante e sebonormalizzante per riequilibrare la produzione sebacea, la dilatazione dei pori e contrastare il prurito e l'insorgenza di infezioni batteriche.
4.3 - CON ATTREZZATURE
Effettuare un trattamento che prevede l'utilizzo di specifiche attrezzature (es. ultrasuoni) per stimolare il rinnovo cellulare e la elasticizzazione dei tessuti cutanei.
4.2 - BENESSERE
Effettuare dei trattamenti dermolenitivi con l'utilizzo di ritualità manuali in contesti che stimolano la multisensorialità.
4.1 - LENITIVO
Effettuare un trattamento elasticizzante con applicazione di bandelettes inbibite di soluzione, con attivi dermolenitivi, disarrosanti, calmanti, decongestionanti.
5.3 - CON ATTREZZATURE
Effettuare un trattamento che prevede l'utilizzo di specifiche attrezzature (es. radio frequenza, laser per fotoringiovanimento, ...) per stimolare il rinnovo cellulare e la elasticizzazione dei tessuti cutanei.
5.2 - BENESSERE
Effettuare dei trattamenti anti age, ossigenanti, elasticizzanti con l'utilizzo di ritualità manuali in contesti che stimolano la multisensorialità.
5.1 - RIDEFINIRE
Effettuare un trattamento elasticizzante con applicazione di bandelettes inbibite di soluzione, con attivi che stimolino di fibroblasti per la produzione di nuove fibre di elastina e collagene.


SCHEDA SITUAZIONI TIPO
SST-BEN-15 - ESECUZIONE DEI TRATTAMENTI CORPO
Sulla base delle indicazioni ricevute, il soggetto è in grado di eseguire un trattamento corpo (scrub, maschere, impacchi caldi e freddi, bendaggi, fanghi e argille, cataplasmi, ...) in funzione dell`inestetismo riscontrato o dello scopo prefissato, utilizzando anche tecniche strumentali, osservando le norme igienico-sanitarie, i tempi di esecuzione e mantenendo un atteggiamento gentile, di ascolto e di rassicurazione nei confronti del cliente stesso.
Versione 1.3 15/07/15
1 - ESFOLIAZIONE
2 - IDRATAZIONE
3 - ANTICELLULITE E ADIPOSITA' LOCALIZZATE
4 - SMAGLIATURE
5 - RILASSAMENTO
3.4 - CON LE ATTREZZATURE
Effettuare un trattamento che prevede l'utilizzo di specifiche attrezzature per i diversi inestetismi (pressoterapia, LPC, radiofrequenza, ultrasuoni, coppettazione, infrarossi, ...).
5.4 - CON LE ATTREZZATURE
Effettuare trattamenti che prevedono l'utilizzo di specifiche attrezzature (come elettrostimolatori, radiofrequenza, LPG) per stimolare il trofismo cutaneo.
D
2.3 - BENESSERE
Effettuare un trattamento tipico di una SPA che prevede ritualità olistiche in grado di stimolare la multisensorialità psicofisica.
1.3 - BENESSERE
Effettuare un trattamento tipico di una SPA che prevede ritualità olistiche in grado di stimolare la multisensorialità psicofisica.
3.3 - APPLICAZIONE A MOSAICO
Effettuare l'applicazione mosaico di trattamenti in base ai diversi inestetismi rilevati nelle varie zone del corpo.
4.3 - CON ATTREZZATURE
Effettuare un trattamento che prevede l'utilizzo di specifiche attrezzature (microdermoabrasione).
D
5.3 - PUSH UP
Effettuare un trattamento specifico con l'utilizzo di attivi effetto tensore (su seno, glutei, interno coscia, braccia).
Q
2.2 - TALASSO (REMINERALIZZANTE)
Effettuare un trattamento che prevede l'uso di oligominerali per contrastare il rilassamento cutaneo.
3.2 - BENDAGGIO CALDO E/O FREDDO
Effettuare l'applicazione di bendaggi imbibiti con attivatori ad azione lipolitica / drenante /effetto calore / crioattiva.
Q
1.2 - CHIMICA
Effettuare un trattamento esfoliante che prevede l'utilizzo di prodotti di derivazione chimica (retinolo, AHA, glicolico, ...) ad azione cheratolitica.
4.2 - RICOSTRUIRE/LEVIGARE
Effettuare trattamenti che prevedono l'utilizzo di attrezzature specifiche (es. microderma abrasione).
5.2 - BENDAGGIO
Effettuare un trattamento elasticizzante con applicazione di bendaggio inbibito di soluzione, con attivi che stimolino il trofismo cutaneo.
2.1 - IDRATANTE/NUTRIENTE
Effettuare un trattamento che prevede l'utilizzo di prodotti ad azione idratante o occludente che ripristinano o mantengano il film acidolipidico e prevengano l'insorgenza di eventuali smagliature.
3.1 - FANGO ALGA/ARGILLA
Effettuare l'applicazione uniforme (con pennello o tecniche manuali) di un trattamento con attivatori ad azione lipolitica / drenante /effetto calore / crioattiva.
1.1 - MECCANICA
Effettuare un trattamento esfoliante manuale con l'utilizzo di prodotti contenenti sale e/o zucchero ad azione abrasiva.
4.1 - RINNOVARE
Effettuare un trattamento di rinnovo cellulare per la produzione di fibre elastiche attraverso l'uso di acido glicolico, retinolo o AHA.
5.1 - FANGO E ARGILLA
Effettuare un trattamento di rassodamento cutaneo con applicazione a mano o pennello di fango o argilla con attivi elasticizzanti.

SCHEDA SITUAZIONI TIPO	**SST-BEN-16 - ESECUZIONE DEI MASSAGGI ESTETICI** Sulla base delle indicazioni ricevute, il soggetto è in grado di eseguire un massaggio estetico (base, antistress, connettivale, linfodrenante) osservando le norme igienico-sanitarie, i tempi di esecuzione e utilizzando un atteggiamento gentile, di ascolto e di rassicurazione nei confronti del cliente.	Versione 1.3 15/07/15



1 - RILASSANTE	2 - STIMOLANTE MICROCIRCOLATORIO	3 - STIMOLANTE DEL TROFISMO CUTANEO	4 - RIATTIVANTE MUSCOLARE	5 - STIMOLANTE ORGANI RIFLESSI
1.4 - FILOSOFIE OLISTICHE Effettuare un massaggio con tecniche olistiche (ayurveda, shatzu, wuhatzu, craniosacrale) con le manualità specifiche ai fini del rilassamento psicofisico.	**2.4 - FILOSOFIE OLISTICHE** Effettuare un massaggio (es. coppettazione, LomiLomi, californiano, ...) con utilizzo di mani e avambracci sulle zone di ristagno, al fine di drenare i liquidi in eccesso.	**3.4 - FILOSOFIE OLISTICHE** Effettuare un massaggio con tecniche olistiche (ayurveda, shatzu) con le manualità specifiche per il migliorativo del trofismo cutaneo.	**4.4 - FILOSOFIE OLISTICHE** Effettuare un massaggio con tecniche olistiche (ayurveda, shatzu) con le manualità specifiche per il recupero dell'efficienza muscolare.	**5.3 - FILOSOFIE OLISTICHE** Effettuare un massaggio con tecniche olistiche (ayurveda, shatzu) con le manualità specifiche che vanno a stimolare gli organi riflessi.
1.3 - MASSAGGIO RELAX Effettuare un massaggio con tecniche manuali dolci e avvolgenti con utilizzo di mani e avambracci sia su lettino che a terra (LomiLomi, californiano, bioemozionale, hot stone...).	**2.3 - MASSAGGIO DRENANTE** Effettuare un massaggio (es. coppettazione, LomiLomi, californiano, ...) con utilizzo di mani e avambracci sulle zone di ristagno, al fine di drenare i liquidi in eccesso.	**3.3 - MASSAGGIO TONIFICANTE** Effettuare un massaggio (es. coppettazione) con utilizzo di mani e avambracci, insistendo sulle zone rilassate al fine di tonificare i tessuti cutanei.	**4.3 - MASSAGGIO STIMOLANTE** Effettuare un massaggio energico e riattivante con utilizzo di mani e avambracci sia su lettino che a terra (thailandese, miofasciale, hot stone massage.).	**5.2 - CONNETTIVALE RIFLESSOGENO** Effettuare un massaggio attraverso manipolazioni a secco che stimolano i metameri (aree più o meno vaste innervate), nonché le "fasce" del tessuto connettivo la cui funzione è di connettere e dividere gli organi interni dalle strutture sovrastanti.
1.2 - MASSAGGIO DOLCE Effettuare un massaggio drenante con tecniche manuali utilizzando manovre lente e con ritmo costante.	**2.2 - MASSAGGIO DETOSSINANTE** Effettuare manovre drenanti con tecniche manuali lente e dal ritmo costante o utilizzando manovre di scollamento del tessuto connettivo.	**3.2 - MASSAGGIO RIATTIVANTE** Effettuare un massaggio drenante con tecniche manuali di scollamento, specifiche per il miglioramento del trofismo cutaneo.	**4.2 - MASSAGGIO DEFATICANTE** Effettuare un massaggio con l'utilizzo di manualità energica per preparare o recuperare l'efficienza muscolare (sportivo, decontratturante e coppettazione).	**5.1 - MASSAGGIO CLASSICO** Effettuare un massaggio igienico-estetico atto a stimolare involontariamente zone riflesse.
1.1 - MASSAGGIO CLASSICO Effettuare un massaggio igienico-estetico utilizzando le cinque manovre con pressione leggera.	**2.1 - MASSAGGIO CLASSICO** Effettuare un massaggio igienico-estetico utilizzando con una intensità maggiore, le manovre di impastamento profondo o rullè e con manovre di apertura delle stazioni linfatiche.	**3.1 - MASSAGGIO CLASSICO** Effettuare un massaggio igienico-estetico utilizzando manovre di intensità maggiore quali vibrazione, pizzicottamento, rullè e impastamento profondo.	**4.1 - MASSAGGIO CLASSICO** Effettuare un massaggio igienico-estetico utilizzando le manovre di impastamento, frizione, percussioni e di trazione degli arti al fine di produrre una iperemia.	

IL PRESIDENTE

IL SEGRETARIO GENERALE